

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
FACULTAD DE ZOOTECNIA
ESCUELA PROFESIONAL DE MEDICINA VETERINARIA



**“EVALUACION SANITARIA DEL CAMAL MUNICIPAL DE PAITA
SEGUN EL DECRETO SUPREMO N° 015-2012-AG.”**

TESIS
PARA OPTAR EL TITULO DE
MEDICO VETERINARIO

PRESENTADA POR:

Bach. MARIA TERESA APARICIO ZAPATA

PIURA - PERU
2017

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
FACULTAD DE ZOOTECNIA
ESCUELA PROFESIONAL DE MEDICINA VETERINARIA

**“EVALUACION SANITARIA DEL CAMAL MUNICIPAL DE PAITA
SEGUN EL DECRETO SUPREMO N° 015-2012-AG.”**

TESIS
PRESENTADA COMO REQUISITO PARA OPTAR EL TITULO DE
MEDICO VETERINARIO

RESPONSABLES:



Bach. MARIA TERESA APARICIO ZAPATA
EJECUTORA



Med. Vet. JOAQUIN TANTALEAN ODAR, Dr.
PATROCINADOR

PIURA - PERU
2017

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
FACULTAD DE ZOOTECNIA
ESCUELA PROFESIONAL DE MEDICINA VETERINARIA

**“EVALUACION SANITARIA DEL CAMAL MUNICIPAL DE PAITA
SEGUN EL DECRETO SUPREMO N° 015-2012-AG.”**

TESIS
**PRESENTADA COMO REQUISITO PARA OPTAR EL TITULO DE
MEDICO VETERINARIO**

JURADO:



Med. Vet. VICTOR CARRASCO PEÑA, Ms.
PRESIDENTE



Ing. Ind. Alim. ROBERTO SALAZAR RIOS
VOCAL



Med. Vet. MARCO GUERRA DELGADO, Dr.
SECRETARIO

PIURA - PERU
2017



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
FACULTAD DE ZOOTECNIA
SECRETARIA ACADÉMICA



ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

Los Miembros del Jurado que suscriben, se reunieron en acto académico para la sustentación de la tesis presentada por la Bachiller **MARIA TERESA APARICIO ZAPATA**, denominada: **“EVALUACIÓN SANITARIA DEL CAMAL MUNICIPAL DE PAITA SEGÚN EL DECRETO SUPREMO N° 015-2012-AG”**, y cumplir con el requisito académico para la obtención del Título Profesional de Médico Veterinario.

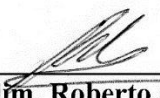
Teniendo en consideración los méritos del referido trabajo de investigación, así como los conocimientos demostrados por la sustentante, la declaramos:

APROBADA

En consecuencia, queda en condición de ser considerada apta por el Consejo Universitario y recibir el título profesional de **Médico Veterinario**, de conformidad con lo estipulado en el Art. 175° del Estatuto General de la Universidad Nacional de Piura.

Castilla (Piura), 11 de julio del 2017


Méd.Vet. Víctor C Carrasco Peña. Ms.
Presidente


Ing.Ind.Alím. Roberto Salazar Rios.
Vocal


Med. Vet. Marco S. Guerra Delgado. Dr.
Secretaria

A Dios, por guiarme en cada momento, y darme los instrumentos para enfrentar la vida.

A mis padres, por brindarme su apoyo incondicional, confianza y ser mi motivación.

A mis hermanos, Jeca y José por estar a mi lado en las buenas y las malas.

AGRADECIMIENTO

A mi Mamá y a José, por acompañarme en las madrugadas al Camal durante el trabajo de campo.

A mi asesor el M.V Joaquín Tantaleán Odar por ser mi guía, por su apoyo y por el tiempo brindado para la elaboración de esta tesis.

A los señores Oscar Inocente, Teddy Godoy y Juan Morán por el apoyo desinteresado y por todas las facilidades brindadas durante la ejecución de la tesis.

Gracias. Dios los bendiga siempre.

INDICE GENERAL

CAPITULO	PAGINA
I. INTRODUCCION	1
II. REVISION DE LA LITERATURA	3
2.1.ANTECEDENTES.....	3
2.2.MARCO TEORICO	5
2.2.1.Generalidades	5
2.2.2.Ubicación de los mataderos.....	5
2.2.3.Equipos y materiales de los mataderos	6
2.2.4.Requisitos generales de los mataderos.....	7
2.2.5.Zonas o áreas básicas para la operación de un camal	9
2.3.MARCO LEGAL	10
2.3.1.Autorización y registro sanitario de los mataderos.....	11
2.3.2.Clasificación de los mataderos	11
2.3.3.Diseño, capacidad instalada, equipos y materiales de los mataderos .	12
2.3.3.1Diseño de los mataderos.....	12
2.3.3.2Capacidad instalada.....	12
2.3.4.Proceso de faenado	13
2.3.4.1Aplicación del Manual Buenas Prácticas de Faenado e Higiene	13
2.3.4.2Equipos y materiales	13
2.3.5.Requisitos generales de los mataderos.....	13
2.3.5.1Agua potable	13
2.3.5.2 Efluentes	14
2.3.5.3Iluminación	14
2.3.5.4Tecles y sistema de rieles	14
2.3.5.5Ventilación.....	15
2.3.5.6Equipos y materiales	15

CAPITULO	PAGINA
2.3.5.7Ambiente, equipos y materiales veterinarios.....	15
2.3.6.Diseño de los mataderos	15
2.3.6.1Zona de acceso.....	15
2.3.6.2Zona de desinfección de vehículos	16
2.3.6.3Zona de abastecimiento	16
2.3.6.4Zona de faenado.....	17
2.3.6.5Zona de oreo	19
2.3.6.6Zona de deshuesado, cortes y empaque	19
2.3.6.7Zona de conservación en frio.....	20
2.3.6.8Zona de embarque	20
2.3.6.9Zona de pieles	20
2.3.6.10Zona de necropsia	20
2.3.6.11Zona de incineración y digestor.....	20
2.3.6.12Zona de residuos sólidos	21
2.3.6.13Zona de rendering	21
2.3.6.14Zona de energía.....	21
2.3.6.15Zona de servicios generales y asistenciales	21
2.3.6.16Cupo de faena	21
III. MATERIALES Y METODOS.....	23
3.1.LOCALIZACION	23
3.2.DURACION DEL ESTUDIO	23
3.3.MATERIALES	24
3.3.1.Indumentaria.....	24
3.3.2.Para recolección de datos	24
3.3.3.Para la redacción y exposición	24

CAPITULO	PAGINA
3.4.PROCEDIMIENTOS	24
3.5.DISEÑO Y ANALISIS ESTADISTICO.....	25
3.5.1.Tipo de investigación:.....	25
3.5.2Unidad de análisis.....	25
3.5.3.Diseño estadístico	25
3.5.4.Análisis estadístico	25
IV. RESULTADOS Y DISCUSION	26
4.1.UBICACION	26
4.2.EQUIPOS Y MATERIALES	27
4.3.REQUISITOS GENERALES	30
4.3.1.Agua potable.....	30
4.3.2.Efluentes.....	32
4.3.3.Iluminación.....	34
4.3.4.Tecles y sistema de rieles	35
4.3.5.Ventilación	36
4.3.6.Ambiente, equipos y materiales veterinarios	39
4.4.ZONAS Y AREAS	40
4.4.1.Zona de acceso	40
4.4.2.Zona de desinfección de vehículos	42
4.4.3.Zona de abastecimiento.....	43
4.4.4.Zona de faenado.....	47
4.4.4.1Sección de aturdimiento.	52
4.4.4.2Sección de sangrado.	53
4.4.4.3Sección de escaldado y pelado.....	54
4.4.4.4Sección de eviscerado.	54
4.4.4.5Sección de división de carcasas.	54

CAPITULO	PAGINA
4.4.4.6 Sección de limpieza de la carcasa.	54
4.4.4.7 Sección de limpieza de menudencias.	54
4.4.4.8 Sección de pesado y numeración	55
4.4.5. Zona de oreo	55
4.4.6. Zona de deshuesado, cortes, empaque	56
4.4.7. Zona de conservación en frío	56
4.4.8. Zona de embarque.....	56
4.4.9. Zona de pieles.....	56
4.4.10. Zona de necropsia	57
4.4.11. Zona de incineración y digestor.....	57
4.4.12. Zona de residuos sólidos	58
4.4.13. Zona de rendering	58
4.4.14. Zona de energía.....	59
4.4.15. Zona de servicios generales y asistenciales.....	59
4.5. CUPO DE FAENA	60
4.5.1. Superficie total de los corrales por especie.	60
4.5.2. Capacidad de agua potable disponible en el matadero.	61
4.5.3. Longitud del sistema de rieles y cámara de frío.	63
4.5.4. Capacidad de tratamiento de residuos sólidos y líquidos.	64
4.5.5. Determinación del cupo de faena.	64
4.6. CATEGORIA Y CAPACIDAD INSTALADA	65
4.7. CAUSAS DE COMISOS Y CONDENAS.....	69
V. CONCLUSIONES	70
VI. RECOMENDACIONES	71
VII. BIBLIOGRAFIA	73

INDICE DE TABLAS

TABLA	PAGINA
1 Alturas y distancias entre barandas, según la especie	10
2 Cumplimiento del D.S. 015-2012-AG (Artículo 19°) por el Camal Municipal de Paita	27
3 Cumplimiento del D.S. 015-2012-AG (Artículo 53°) por el Camal Municipal de Paita.	28
4 Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de agua potable	31
5 Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de efluentes	32
6 Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de iluminación	35
7 Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de techos y sistema de rieles.	35
8 Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de ventilación.	37
9 Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de ambiente, equipos y materiales veterinarios.....	39
10 Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de acceso.....	41
11 Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de desinfección de vehículos	42
12 Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de abastecimiento.....	46
13 Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de faenado.....	48
14 Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de incineración y digestor.....	57
15 Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de residuos sólidos	58

TABLA**PAGINA**

16	Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de rendering	59
17	Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de energía	59
18	Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de servicios generales y asistenciales.....	60
19	Capacidad de beneficio diario del Camal Municipal de Paita según la superficie de los corrales.....	61
20	Capacidad de faenado diario del Camal Municipal de Paita según la disponibilidad de agua potable.....	62
21	Capacidad de faenado diario del Camal Municipal de Paita según la longitud de los rieles en oreo.....	63
22	Capacidad de faenado diario del Camal Municipal de Paita según la capacidad de tratamiento de aguas residuales.....	64
23	Capacidad de faenado diario del Camal Municipal de Paita según las variables del cupo de faena	65
24	Porcentaje de cumplimiento del Camal Municipal de Paita al Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto.....	68

INDICE DE GRAFICOS

GRAFICO	PAGINA
1 Porcentaje de cumplimiento del D.S. 015-2012-AG (Artículo 19°) por el Camal Municipal de Paita.....	26
2 Porcentaje de cumplimiento del D.S. 015-2012-AG (Artículo 53°) por el Camal Municipal de Paita.....	28
3 Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de agua potable.....	30
4 Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de efluentes.	33
5 Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de iluminación.....	34
6 Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de tecles y sistema de rieles	36
7 Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de ventilación	36
8 Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de ambiente, equipos y materiales veterinarios.....	40
9 Porcentaje de cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de acceso	40
10 Porcentaje de cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de abastecimiento	43
11 Porcentaje de cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de faenado	48
12 Porcentaje de cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de incineración y digestor	57
13 Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos (D.S. 015-2012-AG - Anexo 2) por el Camal Municipal de Paita.....	67
14 Cumplimiento del diseño de los mataderos (D.S. 015-2012-AG - Anexo 3) por el Camal Municipal de Paita.....	67

INDICE DE ANEXOS

TABLA	PAGINA
1 Ficha de evaluación sanitaria del Camal municipal de Paita.....	76
2 Acta de incineración	88
3 Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto	89
4 Panel fotográfico de la investigación	149

EVALUACION SANITARIA DEL CAMAL MUNICIPAL DE PAITA SEGUN EL DECRETO SUPREMO N°015-2012-AG.

RESUMEN

La investigación se realizó en la provincia de Paita, Departamento de Piura (Perú) durante el mes de Junio del 2016; con el objetivo de evaluar las condiciones sanitarias de las instalaciones del Camal Municipal de Paita de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto (D.S. 015-2012-AG). Para ello se elaboró una ficha para registrar el cumplimiento de los artículos relacionados a la infraestructura, los cuales fueron agrupados en base a la ubicación, equipos y materiales, requisitos generales, y diseño. Se identificaron 186 ítems necesarios para un matadero de Categoría 1, de los cuales el matadero cumple con 96. La ubicación arrojó 4,30%, equipos y materiales 3,76%, requisitos generales 9,72%, diseño 32,28% y categoría 1 y cupo de faena 62%, totalizando un cumplimiento de 51,68% de los requerimientos. Se concluye que: la ubicación del matadero no es la adecuada; carece de equipos y materiales estipulados en el artículo 53° del Reglamento; presenta deficiencias en los requisitos de agua potable, tecles y sistema de rieles, efluentes, iluminación, ventilación, ambiente, equipos y materiales veterinarios, estipulados en el Anexo 2 del reglamento; y de acuerdo a lo estipulado en el Anexo 3 del reglamento, el matadero sólo cumple con las zonas de oreo, embarque y de servicios generales y asistenciales. El Camal Municipal de Paita como Categoría 1 no tiene capacidad instalada para beneficiar porcinos pero si para beneficiar bovinos, caprinos y ovinos. No es frecuente el comiso y condena, salvo el caso de cisticercosis en porcinos.

PALABRAS CLAVES: Matadero, Paita, *Reglamento Sanitario de faenado de animales de abasto.*

HEALTH ASSESSMENT OF THE PAITA MUNICIPAL CAMAL ACCORDING TO SUPREME DECREE N ° 015-2012-AG.

SUMMARY

The research was carried out in the province of Paita, Department of Piura (Peru) during the month of June, 2016; With the objective of evaluating the sanitary conditions of the facilities of the Camal Municipal de Paita in accordance with the provisions of the Sanitary Regulation of Fodder Animals Abasto (D.S. 015-2012-AG). For this purpose, a record was created to record the compliance of the infrastructure-related items, which were grouped based on location, equipment and materials, general requirements, and design. 186 items were identified for a Category 1 slaughterhouse, of which the slaughterhouse complies with 96. The location showed 4,30%, equipment and materials 3,76%, general requirements 9,72%, design 32,28%, and category 1 and slaughtering capacity 62%, totaling a compliance of 51,68% of the requirements. It is concluded that: the location of the slaughterhouse is not adequate; Lacks the equipment and materials stipulated in Article N°53 of the Regulation; Presents deficiencies in the requirements of drinking water, pipes and rail system, effluents, lighting, ventilation, environment, equipment and veterinary materials, stipulated in Annex 2 of the regulation; And according to what is stipulated in Annex 3 of the regulation, the slaughterhouse only complies with the areas of oreo, shipment and general services and assistance. Camal Municipal de Paita as Category 1 does not have installed capacity to benefit swine but to benefit cattle, goats and sheep. Commitment and condemnation is not frequent, except for the case of cysticercosis in swine.

KEYWORDS: Slaughterhouse, Paita, Sanitary regulations for slaughter animals

CAPITULO I

INTRODUCCION

Los mataderos como industria dedicada a la elaboración de insumos destinados al consumo humano, tienen una responsabilidad social que conlleva a una continua mejora de las condiciones de trabajo y capacitación del personal a cargo. Para esto cada estado establece normas que regulan las condiciones en que se debe realizar el faenado. En nuestro país el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, cuya disposición legal está ampara en el Decreto Supremo 015-2012-AG, garantiza que las condiciones técnico-sanitarias de un camal sean aptas para el beneficio animal, asegure un producto inocuo, un faenado eficiente y fortalezca el desarrollo ganadero nacional.

En la provincia de Paita, ubicada en la región Piura, el beneficio de animales de abasto se realiza en las instalaciones del Camal Municipal de Paita, en el cual se faenan bovinos, caprinos y porcinos provenientes de distritos y caseríos aledaños a la provincia. Recientemente, este matadero ha recibido mejoras de infraestructura, con equipos e instalaciones acorde a lo establecido en el reglamento, lo que le ha permitido colocarse como uno de los mejores mataderos de la región.

Por lo expuesto, antes de la presente investigación, se presumía que “el Camal Municipal de Paita cumple con lo establecido en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto”.

Para responder a la inquietud de que si ¿el Camal Municipal de Paita cumple con lo establecido en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto?, se ha realizado esta investigación, que tuvo por objetivo evaluar las condiciones sanitarias del Camal Municipal de Paita, y de manera específica se buscó determinar si la ubicación, categoría, capacidad instalada, equipos y materiales, requisitos generales, zonas y áreas, cumplen con lo estipulado en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto (RFSa). También se determinó el cupo de faena y las causas de comisos y condenas.

Se espera que los resultados beneficien a la población de Paita en general, a los usuarios directos del producto (carne), a los ganaderos que desarrollan sus actividades de sacrificio en estas instalaciones y a la Municipalidad Provincial de Paita, al ser el principal

responsable y quien debe avalar condiciones óptimas para el faenamiento y lograr obtener un producto inocuo para la salud de su población.

Este trabajo de tesis también aporta una herramienta de recojo de información que puede ser utilizada para la evaluación de cualquier camal en el Perú.

CAPITULO II

REVISION DE LA LITERATURA

2.1 ANTECEDENTES

Luengo, Morales y Morales (2000), desarrollaron las “Características de infraestructura de los mataderos del país y su evaluación según nivel de cumplimiento de la Ley 19.162”; con el objeto de conocer las características de infraestructura de los mataderos a nivel nacional de acuerdo al Reglamento de Mataderos de Chile. Para ello realizaron una encuesta en todas las regiones del país. La evaluación de los mataderos se hizo en base a la existencia o ausencia de los elementos considerado en el reglamento, estado y características del material y porcentaje respecto al cumplimiento de la Ley que regula el funcionamiento de los mataderos. El resultado de los antecedentes de infraestructura a nivel nacional fue “regular”, calificación que mantiene al ponderarlo por el volumen general de faena con sólo un 60% de cumplimiento de la Ley.

Luengo y Morales (2001), en la investigación titulada “Evaluación por Región de mataderos que faenan bovinos según cumplimiento del reglamento de mataderos de la Ley 19.162, Chile” aplicaron una encuesta a 104 mataderos del país, consultándose sobre las características de infraestructura, higiénico-sanitarias, tecnológicas y operacionales de los mataderos, siendo cada una de ellas evaluada mediante una escala de puntajes, con una equivalencia de porcentaje de cumplimiento.

Garzón (2010), en el “Diagnóstico ambiental del Camal Municipal de la Ciudad de Santo Domingo y mejora de su gestión”, realizó un estudio con el objetivo de determinar la situación actual del camal de la ciudad de Santo Domingo en Quito - Ecuador, donde concluye que el camal cuenta con buena infraestructura operativa, sin embargo se determinó el incumplimiento de la normativa de ese país; así mismo encontró problemas específicos como la falta de presión en el chorro de agua, lo que genera desperdicio.

Luna (2013), desarrolló las “Alternativas para el rediseño del camal municipal del Cantón Huaquillas” en Guayaquil – Ecuador, en cuyo tercer capítulo, describe la infraestructura existente, comparándola con la infraestructura según la Ley de mataderos, señalando el cumplimiento y las observaciones correspondientes, encontrando que los desechos sólidos producto de la actividad de faenamiento del camal son derivados en su

gran mayoría, directamente hacia el canal internacional sin ningún tratamiento, incidiendo directamente en la contaminación del río Zarumilla, sin embargo rescata la presencia de pozos de tratamiento de aguas residuales en última fase de construcción.

Albuja (2014), en su trabajo denominado “Evaluación del proceso de inspección veterinaria en el camal del Gobierno Autónomo descentralizado Municipal del Cantón Mejía” analizó el proceso de faenamiento, mediante la aplicación de listas de verificación, basado en el análisis de la infraestructura, actividades desarrolladas, sanitización y condiciones estructurales del entorno, manejo y control veterinario, entre otros puntos según el proceso revisado. Donde se recomendó, entre otros puntos, priorizar la construcción del Centro de Faenamiento Regional, debido a que las condiciones de infraestructura y localización del centro de faenamiento actual no cumplen con los requisitos técnicos para un concreto proceso de faenamiento y no garantiza un entorno libre de contaminación.

Rojas (2014), evaluando el Camal Regional Municipal del Cantón Chunchi consultó si ¿se tiene una planificación necesaria para poder determinar si la infraestructura es la adecuada para la realización del producto? A lo que el 100% de las personas encuestadas indicaron que si se tiene una infraestructura adecuada. En el mismo trabajo, se consultó si ¿las actividades de medición e inspección se realizan con equipos o elementos calibrados y verificados adecuadamente?, donde se determinó que el encargado de mantenimiento realiza periódicamente inspecciones, chequeos a la infraestructura, así como también a los equipos y maquinaria. Todas las personas afirman que se trabaja con los equipos calibrados. Afirma que durante el proceso de faenamiento no se tiene ningún problema con los equipos y maquinarias.

Niño (2015), desarrolló una “Propuesta de un Sistema de Gestión Ambiental” Basado en la Norma ISO 14001:2004 para el matadero Municipal de la Ciudad de Lambayeque. Con la investigación buscó mejorar los parámetros de contaminación ambiental que se generan en dicho matadero, brindando un beneficio ambiental para la provincia de Lambayeque. Observó que se exceden los Límites Máximos Permisibles para la descarga de efluentes líquidos de la actividad agroindustrial tales como planta de camales y plantas de beneficio.

2.2 MARCO TEORICO

2.2.1 Generalidades

Las instalaciones técnicas apropiadas para realizar el faenamiento de todo tipo de ganado es conocido como camal, rastro, matadero, frigorífico matadero, entre otros, y se considera como “aquel lugar en donde se realizan las operaciones de sacrificio y faenado del ganado, que se destina para el abasto público” (Morán, 2013).

El consumo de carne ha aumentado significativamente, es por eso que el porcentaje de los mataderos dentro del gran conglomerado de la industria de la carne ha aumentado. La mayoría de estos mataderos son mataderos tradicionales, en la generalidad de los casos, no cuentan con una infraestructura adecuada, ni con los equipos técnicos requeridos para el sacrificio y faenado de los animales (Paredes, 2008).

2.2.2 Ubicación de los mataderos

El establecimiento de un camal demanda de un espacio y ubicación adecuados que permitan garantizar el funcionamiento de este servicio público. Debido a su actividad y a los malos olores generados por su funcionamiento es importante que estas infraestructuras se localicen en la periferia de los poblados (Morán, 2013).

Según Morán (2013), los principales aspectos a considerar para el funcionamiento de un camal son los siguientes:

- Ubicarse en la periferia de las áreas urbanas, en sitios con acceso vehicular, como mínimo a 100 m de una vía de acceso principal.
- Estar alejado de fuentes de contaminación, tales como basureros, plantas tratamiento de aguas negras e industrias que generen humos y cenizas.
- Ubicarse lejos de zonas residenciales, recreacionales, comerciales y administrativas.
- El terreno debe ser lo suficientemente grande y estar cercado, además contar con facilidades para el drenaje de aguas superficiales.

Moncayo (2009) indica que los emplazamientos deben tener conducciones apropiadas para los suministros de agua y electricidad, conducción de alcantarillado y estar

en proximidad cercana a la zona de producción de ganado, redes de carreteras principales y una mano de obra disponible.

La zona general debe estar exenta de contaminación, no cerca de construcciones de viviendas y apropiado para la construcción de edificios amplios con buena entrada, muelles de carga, fosa para lavado de vehículos, etc. debe haber una separación clara entre operaciones limpias y sucias (Moncayo 2009).

2.2.3 Equipos y materiales de los mataderos

El equipo de los mataderos industriales debe ser diseñado para conseguir un funcionamiento eficaz e higiénico desde la llegada del ganado en la zona de recepción hasta la producción final de carne apta para el consumo humano (Morán, 2013; Moncayo, 2009).

Los edificios se deben construir con materiales duraderos, con la maquinaria y el equipo que la planta necesita para permitir la adecuada gestión interna, niveles elevados de higiene, la eliminación de residuos y el control de plagas, así como facilidad de manipulación del ganado, el sacrificio humanitario y la preparación higiénica de las canales, el tratamiento y la refrigeración de la carne. (Morán, 2013; Moncayo, 2009)

En las instalaciones los equipos metálicos se usan abundantemente porque son duraderos y relativamente fáciles de limpiar; sin embargo pueden producir un ruido considerable, por lo que se debe procurar reducirlo usando alternativas no metálicas aceptables desde el punto de vista higiénico o procurando que las compuertas metálicas de auto cierre, las puertas y los ajustes amortigüen el ruido. (Moncayo, 2009)

El equipo para el sacrificio, desollado y eviscerado deberá estar construido con materiales impermeables, resistentes a la corrosión, fácilmente lavables y estar diseñado, construido e instalado de modo tal que la carne no entre en contacto con el piso o las paredes (Peña, 2011)

2.2.4 Requisitos generales de los mataderos

Morán (2013), indica que un matadero debe contar con abastecimientos de agua (para las operaciones de lavado, limpieza, entre otras); energía eléctrica (refrigeración y luminarias) y una adecuada ventilación natural (para el trabajo cómodo del personal).

Los establecimientos donde se sacrificuen, deshuesen, preparen, embuten, elaboren, empaquen, almacenen y se manipulen productos cárnicos y derivados destinados al consumo humano deberán cumplir con requisitos básicos. Los siguientes son los descritos por Peña (2001):

- Disponer de un espacio adecuado que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones.
- Ser de construcción sólida y tener un diseño que permita llevar a cabo su limpieza y desinfección con facilidad y mantenerse en todo momento en buen estado de mantenimiento.
- Todo establecimiento deberá tener una iluminación natural o artificial, la iluminación no deberá alterar los colores, cuya intensidad no deberá ser menor de:
 - 540 luxes en todos los puntos de inspección.
 - 220 luxes en las salas de trabajo.
 - 110 lux en otras áreas.
- Las lámparas y otras estructuras aéreas no deberán pasar sobre las líneas de proceso sino discurrir paralelas a ella.
- Los fluorescentes, bombillos o luminarias estarán protegidos para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura o cualquier tipo de accidente, con cobertores hechos de materiales aprobados para tal fin.
- Deberá proveerse una ventilación adecuada, si fuese del caso artificial, para permitir un ambiente fresco, evitar el calor excesivo y la condensación del vapor.
- La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de un área sucia a un área limpia.
- Las aberturas de ventilación hechas de malla, dispuestas en marcos, deberán poder retirarse fácilmente para su limpieza.
- Estar diseñados y equipados de modo que se facilite un adecuado proceso y la supervisión de la higiene e inspección de la carne.

- Estar diseñados y contruidos de modo tal que se restrinja al máximo el acceso o anidamiento de plagas.
- Tener una separación física entre las áreas donde se manipulan productos comestibles y las áreas reservadas para el manejo de productos no comestibles.
- Tener pisos lisos impermeables, antideslizantes, contruidos con materiales no tóxicos, sin grietas y con una inclinación del 2% para permitir el desagüe de los líquidos a colectores protegidos por una rejilla.
- Paredes con una altura apropiada para facilitar las operaciones, contruidas de material impermeable, no tóxico, de superficie lisa, las cuales podrán estar carentes de pintura, o de estarlo, la pintura deberá ser no tóxica, resistente para evitar desprendimientos y mantenerse en buenas condiciones o en su defecto estar recubiertas con materiales que reúnan las características antes indicadas.
- Los ángulos que forman las paredes entre sí y con respecto al piso deben ser de forma cóncava, para evitar el acúmulo de agua y facilitar la limpieza.
- Los techos se mantendrán en buen estado de conservación, libres de hongos y suciedad, así mismo se tomarán las medidas necesarias para evitar la condensación.
- Excepto en las salas de matanza, el establecimiento contará con cielo raso, en buen estado físico y pintado con pintura atóxica y resistente para evitar el desprendimiento.
- Contar con una red de suspensión aérea, instalada de tal forma que las canales no entren en contacto con el piso y se impida la contaminación de la carne durante la operación.
- Los rieles deben estar como mínimo a 61cm de distancia de los equipos de refrigeración, paredes, columnas y otras partes fijas del edificio.
- Los rieles deben estar ubicados a 3,3 metros de altura para colgar canales de bovino; 2,65 metros para canales de cerdo; 1,95 metros para canales de ovejas y cabras y 3,65 metros para equinos.

Morán (2013), coincide además en que las paredes y los suelos deben ser lisos, duraderos e impermeables; los ángulos pared-suelo deben ser abovedados para limpieza fácil, con adecuadas pendientes del suelo para permitir el drenaje conveniente.

La construcción y el mantenimiento de un camal deben ser tales que impidan que los animales se lesionen. El matadero es un ambiente desconocido para los animales, la procuración de descanso, agua y la construcción y diseño debe permitir manejar a los animales amablemente, reduciendo el estrés (Moncayo, 2009).

2.2.5 Zonas o áreas básicas para la operación de un camal

Morán (2013), indica que las áreas necesarias para el funcionamiento de un camal son las siguientes:

- Unidad de producción: Integrada por cajón de matanza para porcinos y bovinos respectivamente.
- Áreas complementarias internas: Incluye zona de faenamiento, evisceración y un área de inspección y sellado.
- Incinerador: Usado para carnes y vísceras decomisadas.
- Tanque elevado: Para almacenamiento de agua para utilizar cuando el abastecimiento de agua es insuficiente.
- Frigoríficos: Para almacenar la carne faenada y aquella que no pudo ser distribuida el día de la matanza.

También se debe procurar con un espacio para el área administrativa, y para el manejo de los residuos líquidos y sólidos generados en el matadero (Morán 2013).

Peña (2011), señala que los mataderos deberán tener las siguientes instalaciones:

- Corrales para el alojamiento y reconocimiento del ganado independiente para cada especie, en número y dimensiones de acuerdo con la capacidad de matanza del establecimiento.
- Debe tener un andén que facilite la inspección ante mortem.
- El piso de los corrales debe ser de concreto, asfalto o al menos empedrado con uniones cementadas y un declive mínimo del 2% hacia el desagüe, deben estar techados.
- Los mataderos deben tener un corral para el aislamiento de los animales enfermos o sospechosos, para mantenerlos alejados de los sanos.

- Los corrales deben tener iluminación artificial o natural suficiente para facilitar la inspección ante-mortem de los animales.

Según la publicación “Directrices para el Manejo, Transporte y Sacrificio Humanitario del Ganado” de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO 2001), instalaciones correctamente diseñadas y construidas en fincas, en patios de ventas de subasta y en mataderos, etc., contribuyen significativamente al manejo seguro del ganado, reduciendo así el riesgo de lesiones y estrés tanto para animales como para operarios. Los corrales en fincas, lotes de engorde, subastas y mataderos, deben contar con suficiente espacio para que los animales se puedan tumbar. Los pisos de los corrales deben ser antideslizantes. Las barandas de los corrales deben ser de hierro tubular, madera u hormigón, lisas y sin salientes como bisagras, puntas rotas o alambres. Se deben ajustar los espacios para impedir que el animal se atasque y se lesione, o que pase de un lado al otro. La altura recomendada en las barandas de los corrales se muestra a continuación:

Tabla 1. Alturas y distancias entre barandas, según la especie

Especie	Altura de barandas
Vacunos	Riel superior 1,5 m de alto
Ovinos/Caprinos/Cerdos	Riel superior 0,9 m de alto

Fuente: Directrices para el manejo, transporte y sacrificio humanitario del ganado (FAO, 2001)

2.3 MARCO LEGAL

El marco legal que sustenta la presente investigación es el Decreto Supremo N° 015-2012-AG, Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto (RSFA). Los artículos necesarios para la investigación se indican a continuación.

2.3.1 Autorización y registro sanitario de los mataderos

2.3.1.1 Autorización sanitaria de funcionamiento

Los titulares de los mataderos deben contar con la Autorización Sanitaria del Proyecto de Construcción, que deberá solicitarse en la Dirección Ejecutiva del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) de la jurisdicción, cumpliendo con los requisitos establecidos en los Anexos N° 2, 3, 6 y demás exigencias del RSFA. La autorización quedará cancelada si transcurridos tres años desde su otorgamiento, la construcción no hubiese concluido. (RSFA: Art° 11).

2.3.1.2 Ubicación de los mataderos

Los mataderos deben estar ubicados en una zona autorizada por la Autoridad Municipal, no expuesta a inundaciones y libre de emanaciones gaseosas o elementos contaminantes. Como medida de prevención sanitaria y bioseguridad, los mataderos deben estar ubicados aisladamente de otros centros de riesgo como hospitales, cementerios, aeropuertos, plantas químicas, plantas procesadoras de minerales, rellenos sanitarios o botaderos municipales de basura, u otros, dependiendo del riesgo sanitario, que será establecido mediante procedimiento del órgano de línea competente del SENASA. (RSFA: Art° 19).

2.3.2 Clasificación de los mataderos

Los mataderos de animales de abasto se clasifican en tres categorías, de acuerdo al nivel técnico-sanitario del proceso de faena, cupo de faena, disponibilidad de instalaciones, equipamiento y materiales. (RSFA: Art° 22)

2.3.2.1 Matadero de Categoría I

Los mataderos de la categoría 1, son los que cuentan con capacidad instalada para faenar hasta diez (10), bovinos; veinte (20) porcinos o camélidos y treinta (30) ovinos o caprinos, por jornada diaria y que estén ubicados en lugares donde se faene ganado preferentemente para la zona. (RSFA: Art° 23).

Deben estar ubicados en sectores aislados fuera del área urbana, de fácil abastecimiento. (RSFA: Art° 22).

Según el artículo N°22 del RSFA, para el funcionamiento de un camal debe cumplirse con las exigencias establecidas en los Anexos N° 2, 3, 5 y 12 del RSFA y adicionalmente con los siguientes requisitos:

- De acuerdo a lo establecido en el artículo 33°, contar con el servicio médico veterinario que realice las evaluaciones, inspecciones y demás actividades sanitarias contempladas en el RSFA, a cargo de médicos veterinarios oficiales o autorizados por el SENASA para realizar actividades oficiales.
- Aplicar las Buenas Prácticas de Faenado, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Programa de Saneamiento (limpieza y desinfección) y Programas de Control de Plagas (desinsectación y desratización entre otros), de acuerdo a lineamientos establecidos.
- Plan interno de rastreabilidad según lineamientos técnicos establecidos por el SENASA.

2.3.3 Diseño, capacidad instalada, equipos y materiales de los mataderos

2.3.3.1 Diseño de los mataderos

Los mataderos deben diseñarse cumpliéndose condiciones higiénico-sanitario a lo largo de todas sus actividades, las que deben permitir identificar, controlar y evitar enfermedades y la contaminación derivada de una infección en el animal o de una contaminación secundaria a partir de los seres humanos o del medio ambiente, para lo cual el diseño del matadero debe satisfacer las exigencias que se describen en el Anexo N° 3 del reglamento. (RSFA: Art° 26)

2.3.3.2 Capacidad instalada

Los mataderos deberán disponer de espacio necesario para la ejecución satisfactoria de todas las operaciones, con zonas y secciones específicas diseñadas en proporción a la cantidad y especie de animales a faenar, los que se detallan en el Anexo N° 3 del reglamento. Ningún establecimiento debe exceder la capacidad instalada de faenado que

determina el SENASA al momento de otorgarle la autorización de funcionamiento. El proceso para determinar el cupo de faena se establece en el Anexo N° 12 del presente Reglamento. (RSFA: Art° 28)

2.3.4 Proceso de faenado

2.3.4.1 Aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Faenado e Higiene

El médico veterinario responsable de la evaluación sanitaria debe verificar la correcta aplicación del Manual de Buenas Prácticas del Faenado, bajo el cual se otorgó la Autorización Sanitaria de Funcionamiento al Matadero. (RSFA: Art° 51)

Asimismo, debe verificar antes de iniciarse el faenado de los animales, que las instalaciones, el personal, los equipos, maquinarias, mobiliario, utensilios, vestimenta y todo material que se utilice en el proceso de faenado, cumple con las Buenas Prácticas de Higiene establecidas por el Codex Alimentarius. (RSFA: Art° 51)

2.3.4.2 Equipos y materiales

Los equipos y utensilios que entren en contacto con la carne y menudencias deben tener una superficie lisa, impermeable, no absorbente, sin grietas o hendiduras y ser resistentes a la corrosión, no tóxicos y que no transmitan olor ni sabor, además ser resistentes a las acciones de limpieza y desinfección. Los equipos fijos se instalarán de tal manera que permitan un fácil acceso para su limpieza y desinfección. (RSFA: Art° 53)

2.3.5 Requisitos generales de los mataderos

2.3.5.1 Agua potable

El agua debe ser clorada al ingresar al tanque de captación, y verificarse diariamente que el proceso de cloración no se haya detenido o presente algún desperfecto, o contar con certificación vigente que acredite su potabilidad y exámenes físicos, químicos y microbiológicos permanentes. (RSFA: Anexo 2)

Los tanques de depósito de agua deben tener como mínimo, una capacidad útil de almacenaje suficiente para cubrir los requerimientos totales de un día normal de trabajo, más un treinta por ciento de reserva. (RSFA: Anexo 2)

2.3.5.2 Efluentes

Todas las áreas donde se trabaje con agua, deben disponer de un sistema de canaletas de desagüe provistos de rejillas y trampas. (RSFA: Anexo 2)

Los drenajes deben ser independientes y tener diámetro suficiente para evitar estancamientos; estos drenajes no se conectarán con líneas regulares del establecimiento ni de servicios higiénicos. (RSFA: Anexo 2)

Es obligatorio que el matadero cuente con un sistema de tratamiento de efluentes el cual sólo será evacuado al colector público previo tratamiento, según la normativa vigente al respecto. (RSFA: Anexo 2)

2.3.5.3 Iluminación

La iluminación natural o artificial, debe ser de calidad e intensidad requerida por todas las actividades del matadero. (RSFA: Anexo 2).

Las luminarias y soportes suspendidos deben estar protegidos a fin de impedir la contaminación, en caso de rotura o accidente. (RSFA: Anexo 2).

2.3.5.4 Tecles y sistema de rieles

Los mataderos de la categoría 1 deben contar con un mecanismo para suspender el animal. (RSFA: Anexo 2)

La estructura de soporte deberá estar cubierta con pintura anticorrosiva que no se resquebraje. (RSFA: Anexo 2)

Los rieles y roldanas serán de metal resistente a la oxidación, ya que no deberán estar cubiertos con ninguna sustancia que no sea una leve película de vaselina o aceite comestible. (RSFA: Anexo 2)

2.3.5.5 Ventilación

La dirección de la corriente de aire no debe ir desde una zona sucia hacia una zona limpia, asegurando que en los locales, el aire no esté contaminado con olores, polvo, vapor ni humo. (RSFA: Anexo 2)

Las aberturas para la circulación del aire estarán protegidas por un tamiz de material no corrosivo y dispuesto de marcos que puedan retirarse fácilmente para una total y fácil limpieza, a fin de evitar el ingreso de vectores biológicos u otros elementos contaminantes. (RSFA: Anexo 2)

2.3.5.6 Equipos y materiales

Los mataderos deben contar con lo siguiente: rieles, roldanas, ganchos, sierra, bandejas, mesas de trabajo, cuchillos afilados, balanzas, recipiente para la basura, anaqueles; los que deben ser fáciles de limpiar y desinfectar. (RSFA: Anexo 2)

2.3.5.7 Ambiente, equipos y materiales veterinarios

El médico veterinario contará con un ambiente y el equipo mínimo para efectuar sus labores: lupa, guantes y equipo básico de disección, jeringas, agujas hipodérmicas, frascos y artículos análogos para la toma y remisión de muestras, alcohol, desinfectantes, apósitos y artículos análogos, termómetro clínico y estetoscopio. (RSFA: Anexo 2)

2.3.6 Diseño de los mataderos

2.3.6.1 Zona de acceso

Todo el perímetro del matadero, incluyendo los corrales e instalaciones anexas, debe estar circundado por un cerco construido con materiales resistentes que impida el ingreso de animales y dotados de accesos provistos de mecanismos de cierre y control adecuado. (RSFA: Anexo 3)

Las puertas de acceso al matadero deben contar con pediluvios u otro dispositivo que asegure la limpieza y desinfección de las llantas de los vehículos y personas que transiten por ellas; deben ser lisas, construidas con material no absorbente y de suficiente

amplitud que permita el fácil acceso al matadero, mantenidas en buen estado de conservación. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.2 Zona de desinfección de vehículos

Los mataderos de la categoría 1, que reciban únicamente ganado en pie, quedan exceptuados de contar con el área de lavado y desinfección de vehículos y la rampa de desembarque. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.3 Zona de abastecimiento

Los mataderos deben contar con rampa de descarga de animales, fija o móvil, de material lavable, desinfectable, con piso antideslizante, con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar animal. La superficie del piso y paredes deberá ser sin aristas salientes ni punzantes y que se comunicará directamente con el corral de recepción. (RSFA: Anexo 3)

Los cercos de los corrales deben tener la altura que garantice el aislamiento de los animales y ser contruidos con material resistente y de fácil limpieza e higienización; no deben presentar aristas o prominencias que puedan causar daños a los animales. (RSFA: Anexo 3)

Los pisos de los corrales deben ser de material sólido, desinfectable, antideslizante, sin salientes y con una pendiente mínima de 20° orientada hacia los sumideros o canaletas de desagüe del corral, las mismas que deberán estar ubicadas por fuera del cerco. (RSFA: Anexo 3)

Los corrales deben contar con techos que podrán ser desplazables u otro medio que le provea un área cubierta, correspondiente al veinticinco por ciento (25%) del total del área de cada corral. (RSFA: Anexo 3)

Todos los corrales deben disponer bebederos de material no corrosivo, con los bordes redondeados, deben ser lavables y desinfectables, con grifos de agua para lavado e iluminación nocturna. (RSFA: Anexo 3)

Los corrales deben estar divididos para cada especie y en función a la capacidad de faenado de animales (RSFA: Anexo 3):

- Corrales de recepción, tendrá comunicación con los corrales de descanso y aislamiento.
- Corral de descanso, deben contar con plataformas elevadas de observación, a una altura no inferior a la de las cercas, con barandas de protección, para facilitar la evaluación ante-mortem de los animales, el tránsito del personal y otras operaciones.
- Corral de aislamiento, deben encontrarse totalmente separados de los demás corrales, disponer de comederos, una manga, cepo o brete de contención, estar identificados mediante un rótulo visible y deben ser específicos para cada especie.
- Corral de encierro, lugar donde se albergan los animales que son aprobados para la evaluación ante-mortem. Este corral tendrá comunicación directa con la manga que conduce a la ducha y al cajón de aturdimiento.
- Ducha, es una manga para la limpieza y lavado del animal, realizados mediante un sistema de aspersión a presión dorsal, lateral y ventral, sistema que debe asegurar la eliminación de la tierra, estiércol o cualquier otro contaminante que el animal tenga sobre la piel.

En los mataderos de categoría 1 podrá utilizarse un sistema manual que asegure el cumplimiento de las exigencias indicadas en el párrafo anterior. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.4 Zona de faenado

Los mataderos deberán contar con zonas de faenado que permitan la separación de la zona limpia de la zona sucia. (RSFA: Anexo 3)

Los pisos deben ser de material resistente, antideslizantes, impermeables, lavables y desinfectables, con declive hacia los sumideros; asimismo, deberá contar con un drenaje hacia las canaletas colectoras, las mismas que deben estar provistas de rejillas y trampas para sólidos o un sistema equivalente. (RSFA: Anexo 3)

Las paredes internas deben ser lisas, resistentes, no tóxicas, impermeables y desinfectables, no absorbentes y de colores claros, recubiertas de un revestimiento lavable, hasta una altura mínima de (1.80) metros. Los ángulos entre el piso y las paredes deben ser cóncavas a fin de facilitar la limpieza y desinfección. (RSFA: Anexo 3)

Techo, cielo raso y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñadas y construidas de forma que impida la acumulación de suciedad, no se produzca condensación, construido con materiales higienizables y que impidan el desprendimiento de partículas. (RSFA: Anexo 3)

En la entrada al área de faenado se debe contar con pediluvios y maniluvios sanitarios accionados por un sistema que impida su operación manual, con suministros de agua caliente y fría, dotados permanentemente de jabón líquido y protecciones para el control de ingreso de personal. (RSFA: Anexo 3)

Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impida la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar. Aquellas que comuniquen al exterior, deberán contar con protecciones que impida el ingreso de vectores. (RSFA: Anexo 3)

Las puertas deben estar construidas de material higiénico sanitario y ser lavables. (RSFA: Anexo 3)

La zona del faenado debe contar con plataforma de material resistente, de fácil lavado y dimensiones adecuadas. Debe contar con áreas laterales que permitan la adecuada supervisión de las operaciones. (RSFA: Anexo 3)

La zona del faenado no debe tener comunicación directa con los cuartos de máquinas u otras áreas que puedan contaminar. (RSFA: Anexo 3)

Dicha zona debe comprender las siguientes secciones (RSFA: Anexo 3):

- Sección de aturdimiento: Para efectuar el aturdimiento se debe disponer de métodos apropiados y seguros para los operarios, tales como: pistola neumática, la enervación por puntilla, únicamente en mataderos de la categoría 1, y el choque eléctrico. Se debe contar con dispositivos para suspender a los animales y situarlos en el sistema de rieles. El cajón de aturdimiento debe estar construido con material sólido y resistente, de preferencia metálico de superficie lisa.
- Sección de sangrado: Las operaciones de sangrado deben realizarse en el sistema aéreo; los materiales empleados en este sistema deben ser resistentes y estar libres de óxido y suciedad. En el ganado mayor se debe utilizar un cuchillo para cortar la piel y otro para seccionar los vasos sanguíneos.

- Sección de escaldado y pelado: En los mataderos de Categoría 1, se debe realizar el escaldado y pelado utilizando un sistema que garantice la higiene e inocuidad, pudiendo realizarse en el área de faenado de otras especies, manteniendo una adecuada separación.
- Sección de degüello.
- Sección de desuello.
- Sección de eviscerado.
- Sección de división de carcasas: en los mataderos de categoría 1, se podrá utilizar sierra mecánica, debiendo contar con esterilizadores adecuados para el tamaño de la hoja de la sierra.
- Sección de evaluación post mortem.
- Sección de limpieza de carcasa.
- Sección de limpieza de menudencias: Deben disponer de balanzas para el pesado y ganchos u otro material no contaminante que se utilice para mantenerse suspendidos con el fin de evitar su contacto con el piso.
- Sección de pesado y numeración.

2.3.6.5 Zona de oreo

Los mataderos de categoría 1 que no requieran contar con zonas de conservación en frío, deben contar con una zona de oreo destinada al enfriamiento y maduración de las carcasas; ésta zona debe mantener una temperatura adecuada. El área de esta sección estará en relación con la capacidad de faenado diario del establecimiento. Los mataderos podrán utilizar una sala de oreo para más de una especie, previa evaluación y autorización del SENASA. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.6 Zona de deshuesado, cortes y empaque

La zona, los equipos, utensilios y herramientas destinados al deshuese, preparación de cortes o ulterior proceso, deben ser utilizados únicamente para estas funciones. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.7 Zona de conservación en frío

Los mataderos deben contar con una zona de conservación en frío. El SENASA, considerando la ubicación geográfica particular de los mataderos de la categoría 1, determinará los casos en que aplique esta exigencia. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.8 Zona de embarque

Deben contar con una zona de embarque, la cual estará ubicada continua a la sección de oreo o refrigeración y debe comunicarse directamente con la puerta de salida del matadero a fin de evitar la contaminación cruzada. Queda prohibido el retorno a la línea de proceso. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.9 Zona de pieles

Debe estar separada y alejada de la zona de faenado. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.10 Zona de necropsia

Obligatoria en los mataderos de las categorías 2 y 3. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.11 Zona de incineración y digestor

Los mataderos deben contar con una zona de incineración adecuada para destruir los comisos y condenas, la que debe estar ubicada en lugares aislados, cerca de la zona de necropsia y con medidas de seguridad e higiene. (RSFA: Anexo 3)

Los mataderos que no efectúen rendering podrán optar por la inmediata reducción de los decomisos no aptos para el consumo humano pero que pueden ser aprovechados para el consumo animal, lo cual deberá realizarse empleando un digestor y/o incinerador que debe estar ubicado en un lugar aislado y seguro, debiendo disponer de un adecuado equipo para tal fin. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.12 Zona de residuos sólidos

El matadero debe contar con un estercolero y depósito de basura, ubicados lejos de las zonas destinadas al proceso de faenado y deben estar protegidos contra insectos, roedores y la emanación de olores. Si por razón de la localización de un matadero no es posible disponer de sistema de recolección de basuras, deberá proveerse un medio propio para su disposición sanitaria final. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.13 Zona de rendering

Concluida la jornada diaria, los comisos y despojos podrán ser procesados en la zona de rendering o destinados a un establecimiento de procesamiento autorizado por el SENASA, de lo contrario deben ser conservados en una zona separada del área de faenado y destinados diariamente al relleno sanitario. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.14 Zona de energía

Zona destinada a las maquinarias, deberán estar ubicadas en lugares apropiados y seguros. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.15 Zona de servicios generales y asistenciales

Comprenderá áreas como los servicios higiénicos generales, tópico de primeros auxilios y duchas. Además comprenderá ambientes adecuados para el depósito de productos químicos utilizados en la desinfección. (RSFA: Anexo 3)

2.3.6.16 Cupo de faena

El Anexo N° 12 del RSFA señala que el cupo de faena lo determinará el SENASA teniendo en cuenta, entre otros, las siguientes consideraciones:

- Superficie total en metros cuadrados (m^2) de los corrales por especie.
- Capacidad en metros cúbicos (m^3) de agua potable disponible en el matadero. Se tomará en cuenta para el cálculo, la capacidad de los tanques de reserva más lo disponible de la red pública.

- Longitud del sistema de rieles y cámara de frío.
- Capacidad de tratamiento de residuos sólidos y líquidos.

El valor que determina el cupo de faena se establece por el menor valor obtenido de esta evaluación. La determinación del cupo de faena, será consignada en la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero.

CAPITULO III

MATERIALES Y METODOS

3.1 LOCALIZACION

El trabajo de investigación se realizó en el Camal Municipal de Paita, el cual se encuentra ubicado en el Km 1 de la Carretera Paita - Sullana, en el distrito y provincia de Paita, del Departamento de Piura.

La ciudad de Paita posee un clima cálido y su temperatura promedio anual es de 23,5°C, humedad promedio anual de 70% y con dirección predominante del viento a nivel superficial de Sur-Oeste (Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, 2011).

El distrito de Paita tiene la siguiente ubicación geográfica.

- Distrito : Paita
- Provincia : Paita
- Departamento : Piura
- Superficie : 762.76 km²
- Altitud : 3 m.s.n.m.
- Latitud : 5° 05' 06" Sur
- Longitud : 81° 06' 49" Oeste
- Densidad : 90.9 hab/Km²
- Limites distritales:
 - Norte : Distrito de Colán (Paita)
 - Sur : Distrito de La Huaca (Paita)
 - Este : Provincia de Piura
 - Oeste : Océano Pacífico

3.2 DURACION DEL ESTUDIO

La evaluación del Camal Municipal de Paita se realizó durante el mes de Junio de 2016.

3.3 MATERIALES

3.3.1 Indumentaria

- Mandil
- Casco
- Botas
- Guantes
- Mascarillas

3.3.2 Para recolección de datos

- Wincha
- Ficha de registro
- Lapiceros
- Placa portanotas
- Cámara fotográfica

3.3.3 Para la redacción y exposición

- PC Corel i5, Windows 7
- Papel bond
- Memoria Usb

3.4 PROCEDIMIENTOS

En base al D.S. 015-2012-AG se elaboró una ficha para registrar el cumplimiento de los artículos relacionados a las instalaciones.

El cuestionario se agrupó en base a las siguientes áreas:

- Ubicación, categoría y capacidad instalada
- Materiales y equipos
- Requisitos generales
- Diseño
- Determinación de cupo de faena

La ficha de evaluación sanitaria del camal municipal de Paita se presenta en el Anexo 1.

Posteriormente se realizó la recolección y análisis de la información, en base a los cuales finalmente se determinó el cupo de faena. Es importante señalar que, durante la ejecución de la investigación se presencié la inspección post-mortem tanto de carcasas y vísceras del ganado mayor como del ganado menor, a fin de valorar las causas de comiso y condena.

3.5 DISEÑO Y ANALISIS ESTADISTICO

3.5.1 Tipo de investigación:

La investigación es de tipo descriptiva.

3.5.2 Unidad de análisis

Lo constituye el Camal Municipal de Paita.

3.5.3 Diseño estadístico

El diseño es descriptivo de una sola casilla.

3.5.4 Análisis estadístico

Como medida de tendencia central se determinó el porcentaje de cumplimiento, expresado en la siguiente fórmula.

$$\% \text{ de cumplimiento} = \frac{N^{\circ} \text{ items cumplidos}}{N^{\circ} \text{ item evaluados}} * 100$$

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSION

4.1 UBICACION

Según el Artículo 19° del RSFA, los mataderos deben estar ubicados en una zona autorizada por la Autoridad Municipal, no expuesta a inundaciones y libre de emanaciones gaseosas o elementos contaminantes.

En el mismo artículo se indica que, como medida de prevención sanitaria y bioseguridad, los mataderos deben estar ubicados aisladamente de otros centros de riesgo como hospitales, cementerios, aeropuertos, plantas químicas, plantas procesadoras de minerales, rellenos sanitarios o botaderos municipales de basura, u otros, dependiendo del riesgo sanitario, que será establecido mediante procedimiento del órgano de línea competente del SENASA.

En esta parte de la evaluación, el Camal Municipal de Paita cumple con el 88,89%, incumpliendo con el ítem que indica que debe estar ubicado aisladamente de otros centros de riesgo como “cementerios”, dado que el Campo Santo San Pedro de Paita queda a pocos metros del matadero.

Gráfico 1. Porcentaje de cumplimiento del D.S. 015-2012-AG (Artículo19°) por el Camal Municipal de Paita

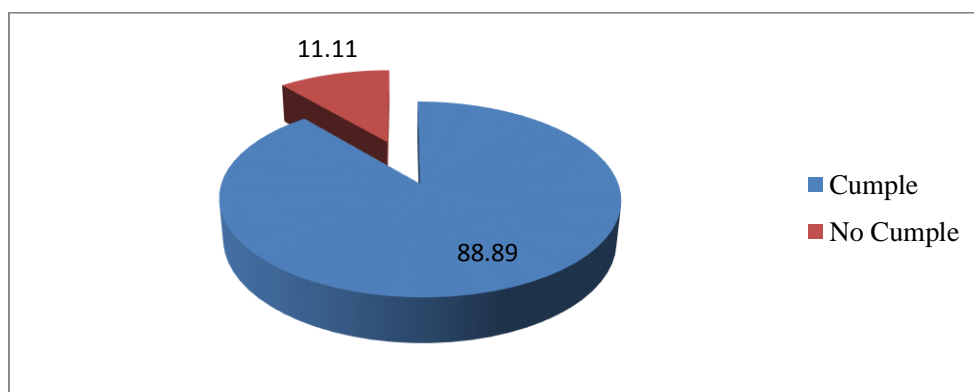


Tabla 2. Cumplimiento del D.S. 015-2012-AG (Artículo19°) por el Camal Municipal de Paita

Descripción	Cumple	No cumple
Ubicado en una zona autorizada por la Autoridad Municipal.	X	
Libre de inundaciones.	X	
Libre de emanaciones gaseosas o elementos contaminantes.	X	
Se encuentra aislado de hospitales.	X	
Se encuentra aislado de cementerios.		X
Se encuentra aislado de aeropuertos.	X	
Se encuentra aislado de plantas químicas.	X	
Se encuentra aislado de plantas procesadoras de minerales.	X	
Se encuentra aislado de rellenos sanitarios o botaderos municipales de basura.	X	

Si bien el matadero se ubica en una zona no expuesta a inundaciones, el declive que se observa en la puerta de ingreso podría ser negativo en caso de lluvias severas que predispondrían a que ingrese el agua ha dicho matadero.

Cabe añadir que tampoco cumple con el artículo 23° del RSFA, en el cual se indica que el camal debe estar ubicado en un sector aislado, fuera del área urbana. Se ha podido observar que a un lado del camal existen viviendas y frente al mismo se ubica la urbanización Vivienda Taller.

4.2 EQUIPOS Y MATERIALES

El Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de abasto en el Artículo 53° y en el punto N°6 de los Requisitos generales de los mataderos, indica cuales son las características que los equipos y materiales deben presentar y en base a las cuales se ha realizado la evaluación en el matadero municipal de Paita.

En la tabla 3 se observa que, de 12 ítems evaluados el matadero cumple con 7, que representa el 58,33%.

Gráfico 2. Porcentaje de Cumplimiento del D.S. 015-2012-AG (Artículos 53°) por el Camal Municipal de Paita

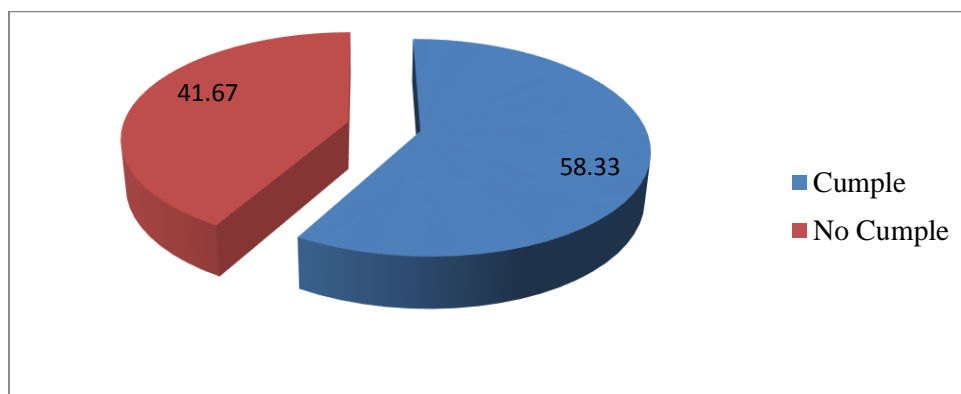


Tabla 3. Cumplimiento del D.S. 015-2012-AG (Artículos 53°) por el Camal Municipal de Paita

Descripción	Cumple	No cumple
El matadero cuenta con ganchos	X	
El matadero cuenta con sierra	X	
El matadero cuenta con bandejas	X	
El matadero cuenta con cuchillos afilados	X	
El matadero cuenta con mesas de trabajo	X	
El matadero cuenta con balanzas	X	
El matadero cuenta con recipiente para la basura		X
El matadero cuenta con anaqueles		X
Los equipos y utensilios que entran en contacto con la carne y menudencias tienen una superficie lisa, impermeable, no absorbente, sin grietas o hendiduras.		X
Los equipos y utensilios que entran en contacto con la carne y menudencias son resistentes a la corrosión, no tóxicos y no transmiten olor ni sabor.		X
Los equipos y utensilios son resistentes a las acciones de limpieza y desinfección.		X
Los equipos fijos instalados permiten un fácil acceso para su limpieza y desinfección.	X	

De acuerdo a los requerimientos de equipos y materiales que indica el RSFA, el camal en estudio dispone de ganchos, cuchillos afilados, mesas de trabajo fijas de concreto

con revestimiento de cerámico y mesas movibles de material inoxidable, sierras eléctricas (cortapecho y máquina dorsal), sistemas de recepción de vísceras de acero inoxidable (tobogán receptor de vísceras, carrito transportador de cabeza y patas), balanzas (de riel y de piso) y una papelera dentro del área administrativa; resaltando la falta de anaqueles. Es importante señalar que muchos de los materiales antes mencionados no son utilizados durante el faenado de porcinos, ovinos y caprinos.

Los equipos fijos como el sistema de rieles, tecles, cajón de aturdimiento de bovinos, sierra eléctrica, mesas y tobogán, etc. están instalados de forma tal que permiten un fácil acceso para su limpieza y desinfección.

Para el manejo de residuos sólidos se requiere de recipientes. Se han podido ubicar papeleras dentro de las oficinas y en los servicios higiénicos, sin embargo no se halló algún recolector para los residuos sólidos generados en de las salas de faenado, o durante la descarga de los animales.

En el Artículo 53° del RSFA, se indica que los equipos y utensilios que entren en contacto con la carne y menudencias deben tener una superficie lisa, impermeable, no absorbente, sin grietas o hendiduras; encontrando que no se cumple con el artículo puesto que, en el área de limpieza de menudencia la superficie de las pozas de lavado presentan cerámicas con grietas y se emplean telas para la limpieza de carcasas. Además, en la sala provisional de faenado de porcinos el pelado y eviscerado se realiza en el piso, el cual se encuentra deteriorado por el uso, con grietas y superficie rugosa.

Tampoco se cumple que los utensilios sean resistentes a la corrosión, pues se ha observado que se emplean ganchos de fierro para suspender las carcasas, los cuales son susceptibles a la corrosión.

Algunos utensilios tampoco cumplen con ser resistentes a las acciones de limpieza y desinfección, como es el caso de un tronco de árbol empleado como mesa en el proceso de escaldado de patas de los vacunos.

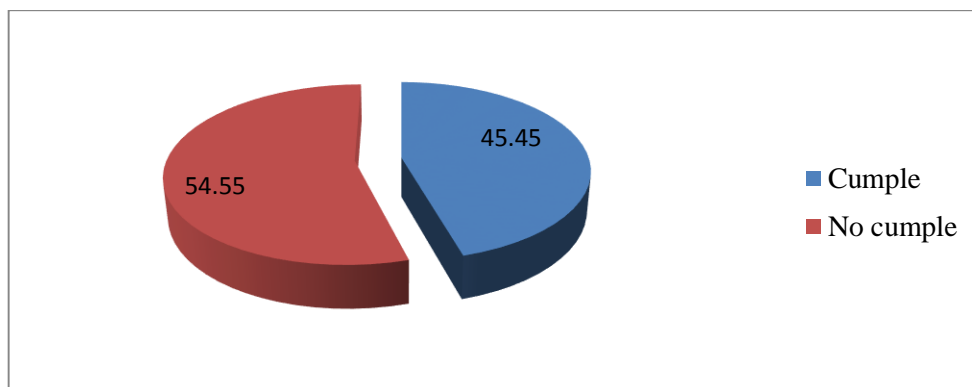
4.3 REQUISITOS GENERALES

4.3.1 Agua potable

En los requisitos generales de los mataderos (Anexo 2 del RSFA) se indica que el camal debe disponer de suficiente suministro de agua potable con buena presión, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución, y protegido contra la contaminación.

En este punto se han evaluado 11 ítems de los cuales sólo se cumple con 5 (45,45%).

Gráfico 3. Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de agua potable



Se ha podido observar que se dispone de una cisterna subterránea, un tanque elevado y equipo de bombeo que aseguran el abastecimiento de agua y buena presión; sin embargo, se observó que se cuenta con pocos grifos de agua, por lo que el abastecimiento a las zonas sin grifos se realiza través de mangueras, desde donde se distribuye a baldes u ollas, lo cual no garantiza la presión de agua, por ejemplo para el lavado de carcasas.

También se encontró que la cisterna subterránea no garantiza la protección frente a la contaminación, esto debido a que no hay un control de cierre hermético, estando predispuesta al ingreso de polvo o de algunos insectos.

En el camal de Paita sí se asegura el volumen requerido para el faenado de 10 bovinos, 30 ovinos y caprinos, 20 porcinos (capacidad de faenado de un matadero de Categoría 1), cuyo aporte está dado por el abastecimiento de agua potable de la red pública por 18 horas al día, además de contar una cisterna con capacidad de 31m³ y un tanque elevado de 10,19 m³.

Lo antes expuesto, también permite cumplir con la indicación de que los tanques tienen como mínimo, una capacidad útil de almacenaje suficiente para cubrir los requerimientos totales de un día normal de trabajo, más un treinta por ciento de reserva. Los detalles de la capacidad de agua serán ampliados en el punto 4.5. de esta misma tesis, referido al “cupó de faena.” También se pudo observar que los tanques de depósito y los conductos son de fácil acceso para su evaluación, limpieza y control.

Tabla 4. Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de agua potable

Descripción	Cumple	No cumple
Dispone de suficiente suministro de agua potable con buena presión.		X
Dispone de instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución de agua; protegido contra la contaminación.		X
Asegura la disponibilidad mínima de 500 litros por bovino.	X	
Asegura la disponibilidad mínima de 350 litros por porcino.	X	
Asegura la disponibilidad 200 litros por ovino y caprino.	X	
Conducción del agua potable y de la no potable se hace por cañerías separadas y diferenciadas por su color.		X
Los tanques de depósito y los conductos son de fácil acceso para su evaluación, limpieza y control.	X	
Los tanques tienen como mínimo, una capacidad útil de almacenaje suficiente para cubrir los requerimientos totales de un día normal de trabajo, más un 30% de reserva.	X	
El agua que se utiliza cuenta con certificación vigente que acredite su potabilidad y exámenes físicos, químicos y microbiológicos permanentes, llevados a cabo por laboratorios autorizados por las autoridades competentes.		X
Cuenta con instalaciones que permitan disponer de suficiente vapor de agua y agua caliente a una temperatura de 70°C durante las horas de trabajo, para la limpieza y desinfección de los materiales y equipos.		X
Las tuberías que conducen el vapor de agua y agua caliente están diferenciadas por colores.		X

Debido a que solamente se utiliza agua potable proveniente de la red pública, el matadero no cuenta con instalaciones para la conducción de agua no potable. Si bien el agua que se utiliza proviene de la red pública, no se pudo verificar la certificación vigente que acredite su potabilidad, ni tampoco que se realicen exámenes físicos, químicos y microbiológicos de manera permanente por laboratorios autorizados.

El matadero municipal de Paita, cuenta con un caldero (generador de agua caliente) que permite disponer de suficiente vapor de agua y agua caliente para la limpieza y desinfección de los materiales y equipos, sin embargo no se dispone de tuberías diferenciadas que conduzcan el vapor de agua y agua caliente, por lo cual sólo se realiza limpieza con agua fría.

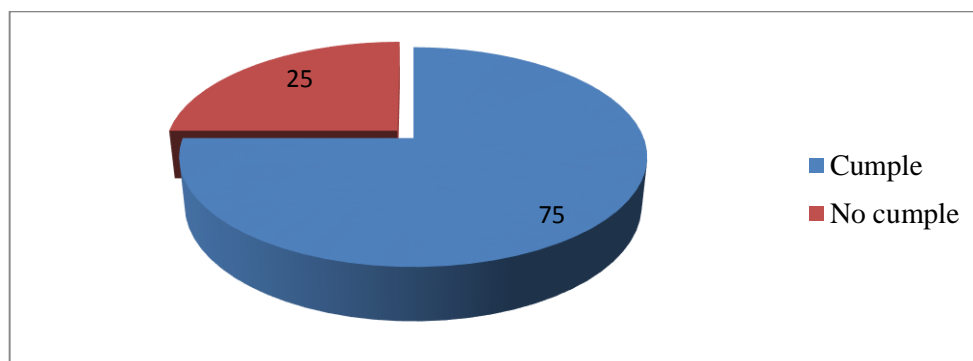
4.3.2 Efluentes

Para la evaluación de este requisito se han tenido en cuenta 8 ítems, de los cuales cumple con el 75%.

Tabla 5. Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de efluentes

Descripción	Cumple	No cumple
Todas las áreas donde se trabaja con agua, cuentan con sistema de canaletas de desagüe provistos de rejillas y trampas.		X
Las líneas de drenaje están ventiladas apropiadamente y equipadas con malla metálica para el control de los roedores.		X
Pendiente de 1% en canales abiertos y agua de lavado.	X	
Pendiente de 2% para tuberías de aguas negras.	X	
Pendiente de 3 a 5% para tuberías de aguas grasas y sanguinolentas.	X	
Los drenajes son independientes y con diámetro suficiente para evitar estancamientos.	X	
Los drenajes no se conectan con líneas regulares del establecimiento y ni de servicios higiénicos.	X	
Cuenta con un sistema de tratamiento de efluentes.	X	

Gráfico 4. Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de efluentes



Según los requisitos generales de los mataderos del RSFA, todas las áreas donde se trabaje con agua, deben disponer de un sistema de canaletas de desagüe provistos de rejillas y trampas.

A lo largo de la zona de abastecimiento, faenado y oreo existen canaletas de desagüe las cuales están protegidas por rejillas de metal y presentan trampas al finalizar el drenaje. Sin embargo las pozas de limpieza de menudencia y los bebederos no presentan malla metálica para el control de roedores, así mismo una de las líneas de drenaje dentro del área de corrales no cuenta con rejillas.

La zona de oreo de porcinos (inactiva) no cuenta con canaletas de desagüe; tampoco el corral de recepción de vacunos, a pesar de ello provisionalmente se ha instalado la sección de limpieza de menudencias (cocina), arrojando el agua en los desagües de los corrales aledaños.

Se puede considerar que el Camal Municipal de Paita si cumple con tener pendientes de 1% en canales abiertos y agua de lavado; pendientes de 2% para tuberías de aguas negras y pendientes de 3 a 5% para tuberías de aguas grasas y sanguinolentas ya que presentan pendiente hacia los sumideros y no se observó acumulación de los efluentes.

También se ha observado que los drenajes son independientes, con diámetro de 0,30 m, mientras que las canaletas presentan un área de 0,12 m², espacio que durante el

mes de investigación permitió un flujo continuo de las aguas durante el faenado y durante la limpieza de las instalaciones, sin observarse estancamientos.

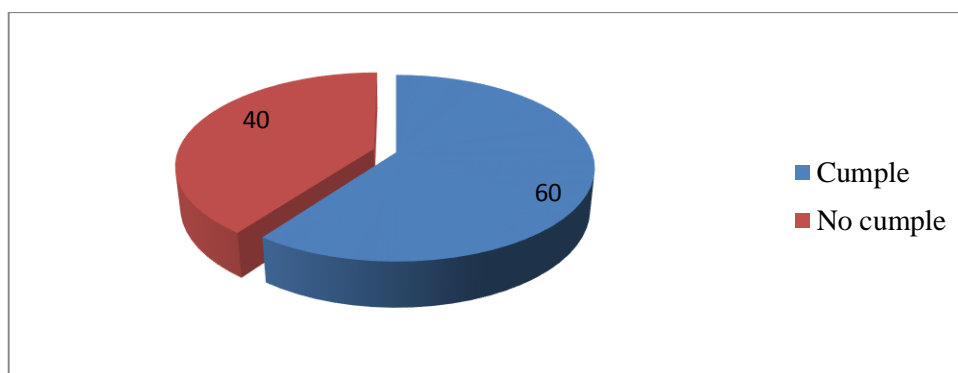
De acuerdo al expediente técnico y a lo observado, las canaletas de desagüe de los residuos líquidos generados por el faenamiento, no se conectan a las líneas regulares del establecimiento ni al de servicios higiénicos, puesto que desembocan en las pozas de sedimentación, donde se realiza el tratamiento de efluentes, el cual será descrito más adelante en el punto 4.5 sobre “cupo de faena.”

4.3.3 Iluminación

En el Anexo 2 del RSFA se indica que la iluminación natural o artificial, debe ser de calidad e intensidad requerida por todas las actividades del matadero.

Para la evaluación de este requisito se han tenido en cuenta 5 ítems, de los cuales cumple con el 60%.

Gráfico 5. Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de iluminación



El Camal Municipal de Paita dispone de iluminación que no altera los colores de la carne y menudencias. Respecto a la intensidad es la suficiente a la requerida de 540 lux en todos los puntos de inspección veterinaria, de 220 lux en los locales de trabajo y de 110 lux en las otras zonas. Cabe señalar que la sala de oreo de ganado menor (inactiva) no cuenta

con instalaciones de luz eléctrica, con lo cual se estaría incumpliendo con los requisitos básicos del matadero.

También se ha podido observar que no todas las luminarias y los soportes suspendidos están protegidos a fin de impedir la contaminación en caso de rotura o accidente, encontrándose lámparas fluorescentes sin protección a la altura del riel de elevación en el área de faenado de bovinos.

Tabla 6. Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paíta respecto al requisito de iluminación

Descripción	Cumple	No cumple
El matadero dispone de iluminación (natural o artificial) que no altere los colores de la carne y menudencias.		X
Intensidad de 540 lux en todos los puntos de inspección veterinaria.	X	
Intensidad de 220 lux en locales de trabajo.	X	
Intensidad de 110 lux en otras zonas.	X	
Las luminarias y soportes suspendidos están protegidos a fin de impedir la contaminación, en caso de rotura o accidente.		X

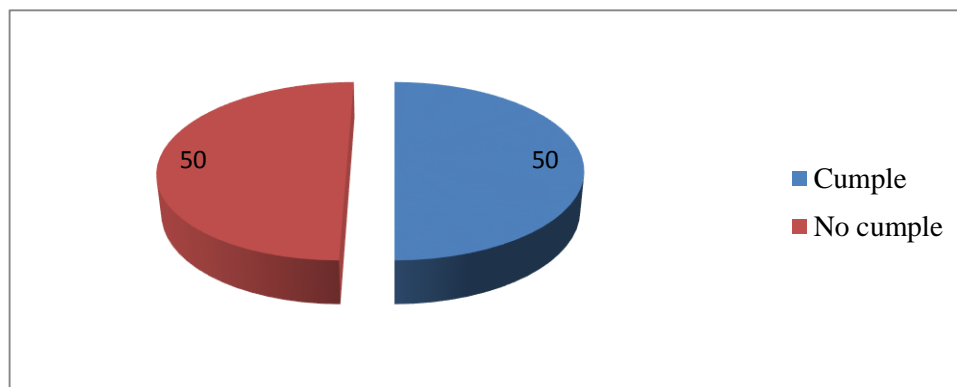
4.3.4 Tecles y sistema de rieles

En el Anexo 2 del RSFA se indica que los mataderos de la categoría 1 deben contar con un mecanismo para suspender el animal y que la estructura de soporte deberá estar cubierta con pintura anticorrosiva que no se resquebraje.

Tabla 7. Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paíta respecto al requisito de tecles y sistema de rieles.

Descripción	Cumple	No cumple
Cuenta con un mecanismo para suspender el animal.	X	
La estructura de soporte deberá estar cubierta con pintura anticorrosiva que no se resquebraje.		X

Gráfico 6. Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de tecles y sistema de rieles.



Como se puede observar en la tabla 7, para la evaluación de este requisito se han tenido en cuenta dos ítems, de los cuales se cumple con disponer de un sistema para suspender las carcasas, destacando que en el faenado de vacunos se cuenta con tecles y sistema de rieles característica requerida para la categoría 2 y 3.

Sin embargo la pintura del sistema de rieles no cumple con el ítem puesto que presenta espacios con pintura resquebrajada.

4.3.5 Ventilación

Este requisito sólo es cumplido en 33,33%

Gráfico 7. Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de tecles y sistema de rieles.

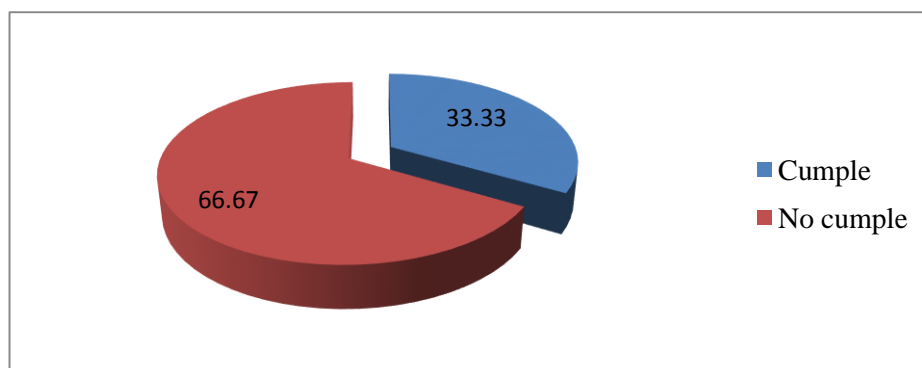


Tabla 8. Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de ventilación.

Descripción	Cumple	No cumple
Las salas disponen de ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor, la condensación.	X	
La ventilación de las salas asegura que el aire en los locales no esté contaminado con olores, polvo, vapor ni humo.		X
La dirección de la corriente de aire no debe ir desde una zona sucia hacia una zona limpia. (Faenado de ganado mayor)	X	
La dirección de la corriente de aire no debe ir desde una zona sucia hacia una zona limpia. (Faenado de ganado menor).		X
Las aberturas para la circulación del aire están protegidas por un tamiz de material no corrosivo.		X
Las aberturas para la circulación del aire cuentan con marcos de fácil retiro para su limpieza, a fin de evitar el ingreso de vectores biológicos y otros contaminantes.		X

Este requisito general de los mataderos, señala que las salas deben disponer de ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor y la condensación.

Se encontró que en el camal de Paita las salas disponen de techos altos, ventanales amplios, sistema de mallas entre las paredes y el techo, además en la sección de limpieza de menudencias, no se dispone de techado completo asegurándose la circulación de aire.

Sin embargo no se pudo comprobar la acumulación de calor, vapor y condensación en las salas de faenado pues no se emplea agua caliente para la limpieza de instalaciones y las salas de faenado de ganado menor no se encuentran operativas.

En el ítem que indica que la ventilación de las salas debe asegurar que el aire en los locales no esté contaminado con olores, polvo, vapor ni humo, se encontró que tampoco es cumplido en ninguna de las salas en funcionamiento, ni en las salas rediseñadas debido a que:

En la zona de faenado de bovinos y oreo, algunas ventanas están sin vidrio o con protección deteriorada.

- En la zona de faenado de ganado menor y oreo (inoperativas), se cuenta con una protección de maya metálica la cual no impide el ingreso de polvo.

- En la zona provisional de faenado y oreo de caprinos y ovinos las áreas de ventilación no se encuentra ningún tipo de protección porque las actividades se realizan en un espacio con techado incompleto permitiendo ingreso de polvo.
- En las zona provisional de faenado de porcinos, no existe protección alguna que impida contaminación con polvo, o aíse del humo y vapores. Debido a que las salas están dispuestas dentro de un corral, la probabilidad de contaminación es más alta que en otras salas.

Otro ítem evaluado menciona que la dirección de la corriente de aire no debe ir desde una zona sucia hacia una zona limpia. Según el “Estudio complementario de las condiciones de riesgo de desastres en la ciudad de Paita” (MVCS, 2011), la dirección predominante del viento a nivel superficial es Sur-oeste, siendo la orientación del camal municipal Sureste a Noroeste, lo cual permite que el sentido del aire sea a favor desde la puerta principal (zona de abastecimiento y embarque) hacia la zona de residuos sólidos; por lo que se puede concluir que:

- Para el faenado de ganado mayor, se cumple el ítem antes mencionado ya que la sala de oreo y embarque se encuentran en la parte más externa del camal, mientras que la zona sucia se encuentra en la parte posterior a la misma.
- Con respecto al faenado de ganado menor, el ítem no se cumple ya la que zona sucia (sección de limpieza de menudencias) se encuentra delante de a la zona limpia (zona de oreo), es decir la dirección de la corriente de aire va desde la zona sucia a la zona limpia.
- La sala provisional de faenado de ovinos y caprinos no cumple con el ítem, debido a que, el eviscerado se realiza en el mismo gancho donde se realiza la inspección Post-mortem y el oreo, sin separación física entre la zona limpia y la zona sucia.

Otro ítem indica que las aberturas para la circulación del aire deben estar protegidas por un tamiz de material no corrosivo y dispuesto de marcos que puedan retirarse fácilmente para t6una total y fácil limpieza, a fin de evitar el ingreso de vectores biológicos u otros elementos contaminantes.

Al respecto, en la zona de faenado de vacunos algunas ventanas presentan desgaste de celosía y algunos vidrios rotos, e incluso ventanas sin vidrio. En la zona de faenado de ganado menor, una malla metálica y rejas de fierro con espacios de más de 5 cm que permiten el ingreso de vectores como moscas. En la zona sucia, específicamente en la sección de limpieza de menudencias, se observan espacios sin techo, o sin tamiz que proteja el ingreso de vectores biológicos u otros contaminantes, encontrando durante el faenado de ganado menor la presencia de gatos y aves.

4.3.6 Ambiente, equipos y materiales veterinarios

De acuerdo a lo evaluado en el camal de Paita, sólo se cumple el 14,29% de los requisitos de ambiente, equipos y materiales veterinarios. (Gráfico 8)

El último de los requisitos generales de los mataderos indica que el Médico Veterinario debe contar con un ambiente para efectuar sus labores y un equipo mínimo para efectuar sus labores.

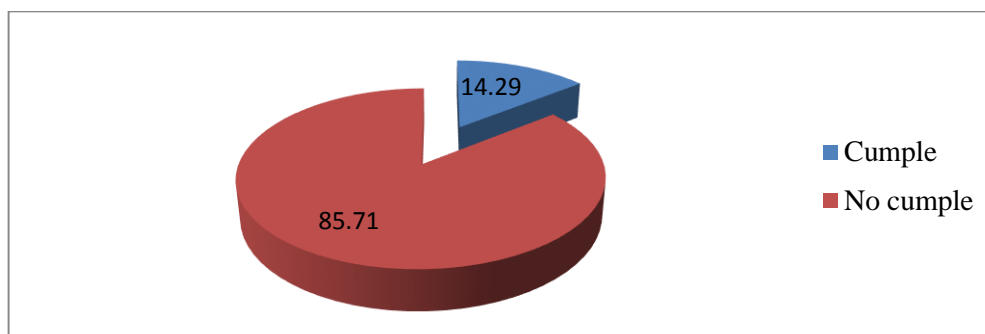
Tabla 9. Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de ambiente, equipos y materiales veterinarios

Descripción	Cumple	No cumple
El Médico Veterinario cuenta con un ambiente para efectuar sus labores.		X
El Médico Veterinario cuenta con lupa.		X
El Médico Veterinario cuenta con guantes y equipo básico de disección.	X	
El Médico Veterinario cuenta con jeringas, agujas hipodérmicas, frascos y artículos análogos para la toma y remisión de muestras.		X
El Médico Veterinario cuenta con alcohol, desinfectantes, apósitos y artículos análogos		X
El Médico Veterinario cuenta con termómetro clínico.		X
El Médico Veterinario cuenta con estetoscopio.		X

Se ha encontrado que la documentación veterinaria se realiza en la misma oficina donde se realizan actividades administrativas, y que no se dispone un ambiente específico para la realización de otras actividades veterinarias como parte de la inspección. El médico

veterinario sólo dispone de guantes como parte del equipo mínimo constituido por lupa, jeringas, agujas hipodérmicas, frascos y artículos análogos para la toma y remisión de muestras, termómetro clínico, estetoscopio.

Gráfico 8. Porcentaje de cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto al requisito de ambiente, equipos y materiales veterinarios

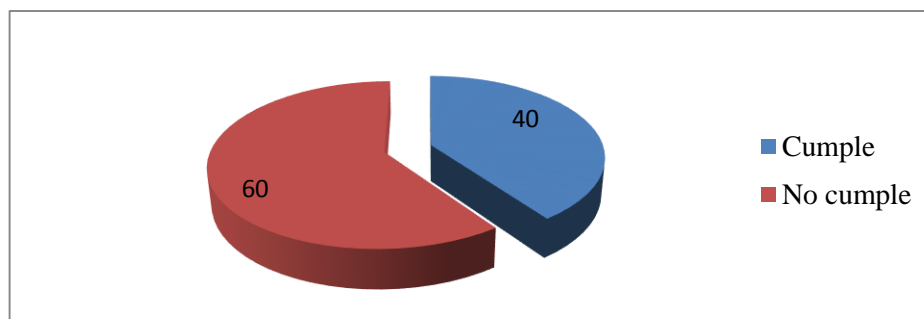


4.4 ZONAS Y AREAS

4.4.1 Zona de acceso

De acuerdo al Diseño de los mataderos (Anexo 3 del RSFA) la zona de acceso debe cumplir con requerimientos en las instalaciones, los cuales se han sido distribuidos en cinco ítems para su evaluación, cumpliéndose sólo el 40% de ellos.

Gráfico 9. Porcentaje de cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de acceso



Uno de los ítems refiere que la zona de acceso al matadero debe facilitar el ingreso por vía pavimentada, observándose que se cumple con el mismo ya que el acceso se realiza por la carretera Paíta – Sullana.

Así mismo, se observó que la puerta de acceso al matadero es lisa, de material no absorbente y de suficiente amplitud para permitir el fácil acceso al matadero, en buen estado de conservación, cumpliendo así con el requerimiento de la zona.

Otro ítem indica que cada zona y sección debe estar identificada y señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios y seguridad, sin embargo durante la investigación solo se encontró señales de seguridad y de accesos. Cabe indicar que no se encontró identificación de ninguna de las zonas y secciones, provisionales ni en las salas fijas.

Tabla 10. Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paíta respecto a la zona de acceso

Descripción	Cumple	No cumple
Cada zona y sección, está identificada y señalizada.		X
La zona de acceso al matadero facilita el ingreso por vía pavimentada o permanentemente transitable o por medio de ferrocarril o vía fluvial, marítima o lacustre.	X	
Todo el perímetro del matadero, incluyendo los corrales e instalaciones anexas, está circundado por un cerco de materiales resistentes que impide el ingreso de animales y dotados de accesos provistos de mecanismos de cierre y control adecuado.		X
Las puertas de acceso al matadero cuentan con pediluvios u otro dispositivo que asegure la limpieza y desinfección de las llantas de los vehículos y personas que transiten por ellas.		X
Las puertas de acceso al matadero son lisas, de material no absorbente y de suficiente amplitud que permita el fácil acceso al matadero, mantenidas en buen estado de conservación.	X	

Todo el perímetro del matadero, incluyendo los corrales e instalaciones anexas, debe estar circundado por un cerco de materiales resistentes que impida el ingreso de animales y dotados de accesos provistos de mecanismos de cierre y control adecuado. Sin embargo no se cumple con este ítem, debido a que la zona de residuos sólidos se encuentra

fuera del perímetro del camal, sin techos, ni paredes, predisponiendo a la presencia de perros, gatos y aves carroñeras.

Otra deficiencia encontrada en las instalaciones del camal es que no cuenta con pediluvios o algún sistema de desinfección de llantas de vehículos y de personas que transiten por la puerta de acceso.

4.4.2 Zona de desinfección de vehículos

El Diseño de los mataderos indica que los mataderos deben contar con un área construida para el lavado y desinfección de vehículos de transporte de animales, la cual debe estar cerca al desembarcadero, presentar pisos impermeables, un sistema para desinfección de vehículos y dispositivos para cremación de desechos provenientes de los vehículos.

Tabla 11. Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de desinfección de vehículos

Descripción	Cumple	No cumple
El área ubicada cerca al desembarcadero.		X
Presenta pisos impermeables con pendiente suficiente para evitar la acumulación de líquidos y desagüe.		X
Cuenta con sistema para desinfección de los vehículos después del lavado.		X
Cuenta con dispositivos para cremación o reciclaje de materiales usados en el transporte de animales (paja) y otros desechos provenientes de los vehículos.		X

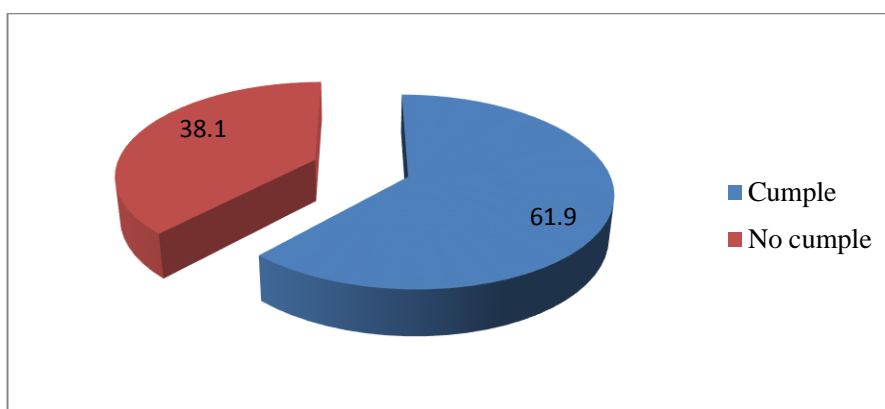
Durante el tiempo de evaluación del camal no se realizó la desinfección de los vehículos de transporte de animales (camiones, automóviles, o mototaxis), tampoco se encontró algún área destinada para tal fin, por lo que se incumple con los requerimientos antes mencionados.

Cabe señalar que tras la llegada y desembarque de los vehículos sólo se realiza limpieza de la zona de desembarque, y no se realiza cremación ni reciclaje de los desechos como pajas y otros propios del transporte.

4.4.3 Zona de abastecimiento

La zona de abastecimiento es un área que incluye corrales, ducha y rampas de descarga; su evaluación se realizó en base a 42 ítems que dieron como resultado un porcentaje de cumplimiento de 61,90%.

Gráfico 10. Porcentaje de cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de abastecimiento



De acuerdo a lo mencionado en el Diseño de los mataderos los mataderos deben contar con rampa de descarga de animales, de material lavable, desinfectable, pisos antideslizantes, con pendiente y una superficie sin aristas salientes ni punzantes, garantizando el bienestar animal; encontrando que el camal presenta una rampa con piso de cemento que cumplen con las características antes mencionadas. Así mismo, se cumple con el requisito que la rampa se comuniqué directamente con el corral de recepción.

En el camal de Paita, la zona de abastecimiento cuenta con una ducha destinada para bovinos, de material de concreto de medidas 1,63 m de alto y 4,10 m de largo y con un sistema de aspersión. También se cuenta con corrales, los cuales sólo son de recepción, incumpliendo con la presencia de corrales de descanso, aislamiento y encierro como lo indica el RSFA.

El diseño de mataderos indica también que, los corrales deben estar divididos para cada especie. Encontrando que, el camal cuenta con tres corrales, sin embargo se faenan

cuatro especies, incumpliendo de esta forma con el ítem. Cabe señalar que durante el faenado, el ganado menor es llevado a un solo corral puesto que el corral de porcinos es usado como sala provisional de faenado de porcinos.

Con respecto a la localización de los corrales, se indica que estos deben estar a una distancia prudente de la sala de faena, con el fin de evitar que los vientos predominantes generen contaminación en las instalaciones. La ubicación de las instalaciones evita corrientes de aire, ya que el área de corrales presenta muros altos (3,80 m de altura), que impiden distribución de olores o polvo a las salas de faenado. Además la zona de faenado de ganado mayor y menor se encuentran frente al área de corrales de recepción (a una distancia de 4,20 m.), considerando el espacio entre los corrales y la zona de faenado una distancia prudente ya que no se observó contaminación con polvo y olores durante el faenado.

Con lo anterior se estaría cumpliendo con el ítem, sin embargo la cocina, parte de sección de limpieza de menudencias, se encuentra provisionalmente dentro del corral de recepción de bovinos y como se ha mencionado anteriormente, el faenado de porcinos también se realiza dentro del área de corrales, estando expuestas inevitablemente a olores, polvo y humo proveniente de la cocina a leña.

Otro aspecto a considerar en esta zona es que la altura de los cercos de los corrales debe asegurar el aislamiento de los animales. Para calificar la altura de aislamiento de los cercos, se tomó como referencia la publicación “Directrices para el Manejo, Transporte y Sacrificio Humanitario del Ganado” de la FAO (2001), la cual indica que la altura de la barandas para vacunos debe ser de 1,5 m de alto; y para ovinos, caprinos y porcinos de 0,9 m de alto. Por lo cual al comparar con las medidas encontradas en los corrales del camal en estudio se observó que:

- El cerco perimétrico del área de corral de bovinos es de 3,8 metros de alto, con una puerta de ingreso de 2,65 m, con lo que si se cumple con el requisito.
- La altura de los corrales de ovinos, caprinos y porcinos es de 1,25 m cumpliendo con el requisito de aislamiento.

También se comprobó que los cercos de los corrales no presentan aristas ni prominencias que causen daño a los animales, son de material resistente resaltando la presencia de puertas de fierro revestidas con pintura lavable y paredes de material noble, sin embargo se incumple con el requisito de ser de fácil limpieza e higienización debido a la presencia de paredes sin enlucido, lo que predispone a que al mojarse el ladrillo se desintegre y contamine más los corrales.

El diseño de los mataderos también indica que los pisos de los corrales deben ser de material sólido, desinfectable, antideslizante, sin salientes. Encontrando que el piso de los corrales de recepción de porcinos, ovinos y caprinos es de concreto, sin embargo el corral de vacunos presenta piso de tierra.

Siguiendo con las características de los pisos de los corrales, estos deben presentar una pendiente mínima de 20° orientada hacia los sumideros o canaletas de desagüe del corral, las cuales deben estar ubicadas en la parte externa de los corrales; encontrando que los corrales de porcinos, ovinos y caprinos presentan una pendiente hacia los sumideros, suficiente para permitir el drenaje de líquidos y que cuentan con canaletas ubicadas en la parte externa de los corrales; no obstante el corral de bovinos no presenta sistema de desagüe.

Otro requerimiento a evaluar en los corrales es la disposición de agua y la presencia de bebederos con características como: ser no corrosivos, con bordes redondeados, lavables desinfectables, con grifos de agua, sistema de desagüe. Encontrándose bebederos de concreto, con bordes rectos, que no presentan grifos y que en caso del corral de bovinos no presenta desagüe. Con respecto a la disponibilidad de agua está dada provisionalmente por conexiones con mangueras.

Los corrales de porcinos, ovinos y caprinos se encuentran techados al 100% y el corral de bovinos no presenta techado; no obstante el reglamento indica que el techo debe cubrir el 25% del área total de cada corral.

La iluminación nocturna es uno de los requerimientos básicos dentro del diseño de los camales, encontrando que los corrales disponen de lámparas fluorescentes en los corrales de porcinos, ovinos y caprinos y reflectores de luz en el corral de bovinos.

**Tabla 12. Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita
respecto a la zona de abastecimiento**

Descripción	Cumple	No cumple
La rampa de descarga de animales, es de material lavable, desinfectable.	X	
La rampa presenta pisos antideslizantes y con pendiente.	X	
La superficie del piso y paredes no presenta aristas salientes ni punzantes.	X	
La rampa se comunica con el corral de recepción.	X	
Cuenta con ducha o sistema manual para el bañado del ganado mayor.	X	
Cuenta con ducha o sistema manual para el bañado del ganado menor		X
Cuenta con corrales de recepción.	X	
Cuenta con corral de descanso, con plataformas elevadas de observación, con barandas de protección, para facilitar la evaluación ante-mortem, así como el tránsito durante otras operaciones.		X
Cuenta con corral de aislamiento. Con comedero y brete.		X
Cuenta con corral de encierro, con comunicación directa con manga que conduce a la ducha y al cajón de aturdimiento.		X
Los corrales están divididos para cada especie.		X
Los corrales están localizados a distancia adecuada de la sala de faenado.		X
Los vientos predominantes no llevan olores, polvo o emanaciones a las instalaciones de faena desde los corrales.		X
La altura de los cercos de los corrales garantiza el aislamiento de los bovinos.	X	
La altura de los cercos de los corrales garantiza el aislamiento de los ovinos y caprinos.	X	
La altura de los cercos de los corrales garantiza el aislamiento de los porcinos.	X	
Los cercos son de material resistente (corral bovinos)	X	
Los cercos son de material resistente (corral ovinos y caprinos)	X	
Los cercos son de material resistente (corral de porcinos).	X	
Los cercos son de material de fácil limpieza e higienización. (corral bovinos)		X
Los cercos son de material de fácil limpieza e higienización. (corral ovinos y caprinos)		X
Los cercos son de material de fácil limpieza e higienización. (Corral de porcinos).		X
Los cercos no presentan aristas o prominencias que causen daño a los animales. (corral bovinos)	X	
Los cercos no presentan aristas o prominencias que causen daño a los animales. (corral ovinos y caprinos)	X	
Los cercos no presentan aristas o prominencias que causen daño a los animales. (Corral de porcinos).	X	

El piso del corral de bovinos es de material sólido, desinfectable, antideslizante, sin salientes.		X
El piso del corral de ovinos y caprinos es de material sólido, desinfectable, antideslizante, sin salientes.	X	
El piso del corral de porcinos es de material sólido, desinfectable, antideslizante, sin salientes.	X	
El piso del corral de bovinos tiene una pendiente mínima de 20° orientada hacia los sumideros o canaletas de desagüe del corral.		X
El piso del corral de ovinos y caprinos tiene una pendiente mínima de 20° orientada hacia los sumideros o canaletas de desagüe del corral.	X	
El piso del corral de porcinos tiene una pendiente mínima de 20° orientada hacia los sumideros o canaletas de desagüe del corral.	X	
Las canaletas de desagüe del corral de bovinos están ubicadas en su parte externa.		X
Las canaletas de desagüe del corral de ovinos y caprinos están ubicadas en su parte externa.	X	
Las canaletas de desagüe del corral de porcinos están ubicadas en su parte externa.	X	
El corral de bovinos cuenta con techos, que cubren el 25% área total.		X
El corral de ovinos y caprinos cuenta con techos, que cubren el 25% área total.	X	
El corral de porcinos cuenta con techos, que cubren el 25% área total.	X	
Los corrales disponen de agua.	X	
Los bebederos son de material no corrosivo, lavables y desinfectables.	X	
Los bebederos son de bordes redondeados		X
Los corrales disponen de grifos de agua para lavado.		X
Los corrales disponen de iluminación nocturna.	X	

4.4.4 Zona de faenado

La zona del faenado cuenta con secciones para cada actividad del proceso, las cuales han sido diferenciadas para ganado mayor y ganado menor y evaluadas en base a las características de infraestructura que señala el RSFA.

En este rubro se cumplen 26 de 49 ítems (53,06%)

Gráfico 11. Porcentaje de cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de faenado

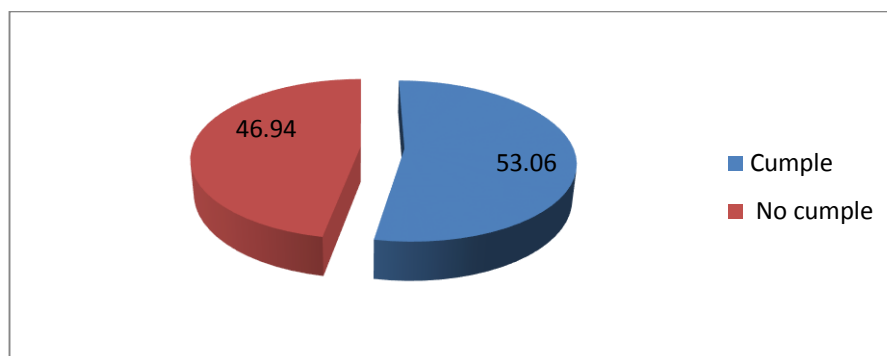


Tabla 13. Cumplimiento del Diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la Zona de faenado

Descripción	Cumple	No cumple
La zona de faenado de bovinos permite un flujo continuo.	X	
La zona de faenado de ganado menor permite un flujo continuo.		X
La zona de faenado de bovinos permite la separación de la zona limpia de la zona sucia.	X	
La zona de faenado de ganado menor permite la separación de la zona limpia de la zona sucia.		X
Los pisos son de material resistente, antideslizantes, impermeables, lavables y desinfectables, con declive hacia los sumideros.	X	
Cuenta con drenaje hacia las canaletas colectoras, provistos de rejillas y trampas para sólidos o un sistema equivalente.	X	
Las paredes internas son lisas, resistentes, no tóxicas, impermeables y desinfectables,	X	
Las paredes internas son no absorbentes y de colores claros, recubiertas de un revestimiento lavable.		X
Las paredes internas tienen una altura mínima de (1.80) metros.(Zona de faenado de bovinos)	X	
Las paredes internas tienen una altura mínima de (1.80) metros. (Zona de faenado de ganado menor)	X	
Los ángulos entre el piso y las paredes son cóncavos a fin de facilitar la limpieza y desinfección.		X
Techo, cielo raso y demás instalaciones suspendidas impiden la acumulación de suciedad, desprendimiento de partículas, que no se produzca condensación y son de materiales higienizables.	X	
La entrada del área de faenado cuenta con pediluvios y maniluvios sanitarios.		X
En caso de usar vidrios, se utilizan sistemas que impidan el desprendimiento de astillas de los vidrios.		X

Las puertas están construidas de material higiénico sanitario y son lavables.	X	
Cuenta con plataforma de material resistente, lavable y de dimensiones adecuadas.		X
Cuenta con áreas laterales que permitan la adecuada supervisión de las operaciones.		X
La zona de proceso no debe comunicarse con la sala de máquinas u otras áreas que puedan contaminar.	X	
El corredor de acceso, entre la manga de baño y el cajón de aturdimiento, tiene una longitud suficiente para que escurra el agua de lavado. (Faenado de ganado mayor)		X
El corredor de acceso, entre la manga de baño y el cajón de aturdimiento, tiene una longitud suficiente para que escurra el agua de lavado. (Faenado de ganado menor)	X	
El cajón de aturdimiento es sólido, resistente, de superficie lisa. (Faenado de ganado mayor)	X	
El cajón de aturdimiento es sólido, resistente, de superficie lisa. (Faenado de ganado menor)	X	
La puerta de acceso al cajón de aturdimiento es tipo guillotina. (Faenado de ganado mayor)	X	
La puerta de acceso al cajón de aturdimiento es tipo guillotina. (Faenado de ganado menor)	X	
Cuenta con dispositivos para suspender a los animales y situarlos en el sistema de rielaría. (Faenado de ganado mayor)	X	
Cuenta con dispositivos para suspender a los animales y situarlos en el sistema de rielaría. (Faenado de ganado menor)		X
Las operaciones de sangrado se realizan en el sistema aéreo. (Faenado de ganado mayor)	X	
Las operaciones de sangrado se realizan en el sistema aéreo. (Faenado de ganado menor)		X
En el ganado mayor se utiliza un cuchillo para cortar la piel y otro para seccionar los vasos sanguíneos.		X
Cuenta con un sistema de recolección de sangre que impide la contaminación y se emplean utensilios higiénicamente aceptables.		X
Cuenta con sistema que garantice la higiene e inocuidad - Faenado porcinos.		X
La recepción se realiza en recipientes o bandejas inoxidables de superficie lisa u otros sistemas apropiados como carriles, ductos, toboganes o fajas. (Faenado de ganado mayor)	X	
La recepción se realiza en recipientes o bandejas inoxidables de superficie lisa u otros sistemas apropiados como carriles, ductos, toboganes o fajas. (Faenado de ganado menor)		X
Cuenta con sierra mecánica o eléctrica. (Faenado de ganado mayor)	X	
Cuenta con sierra mecánica o eléctrica. (Faenado de ganado menor-porcinos grandes)		X
Cuenta con esterilizadores adecuados para el tamaño de la hoja de la sierra.		X
Dispone de dispositivos para aplicar agua con la presión adecuada para tal fin. (Faenado de ganado mayor)		X

Sección de limpieza de la carcasa. Dispone de dispositivos para aplicar agua con la presión adecuada para tal fin. (Faenado de ganado menor)	X
Cuenta con suficiente agua caliente y vapor de agua.	X
Dispone de desagüe canalizado directamente hacia la red de efluentes.	X
Dispone de mesas de trabajo, y pozas con ángulos cóncavos.	X
Las mesas de trabajo y pozas son de material resistente no contaminante.	X
Las mesas de trabajo y pozas son de material de fácil limpieza y desinfección	X
Dispone de balanzas para el pesado.	X
Dispone de ganchos u otro material no contaminante que se utilice para mantenerse suspendidos con el fin de evitar su contacto con el piso.	X
La comunicación de esta zona con la de faena de ganado mayor impide el pasaje de personas.	X
La comunicación de esta zona con la de faena de ganado menor impide el pasaje de personas.	X
Debe tener comunicación directa con la zona de despacho.	X
Cuenta con balanza	X

Las zonas de faenado deben permitir un flujo continuo del proceso; encontrando que la zona de faenado de bovinos presenta un diseño con sistema de rieles, tecla de elevación y toboganes de descarga que favorecen la rápida evacuación de las carcasas hacia la zona de oreo.

La zona de faenado de ganado menor, consta de cuatro secciones independientes, dos ambientes destinados a actividades de escaldado - pelado y suspensión de las carcasas - oreo, y dos ambientes que carecen de equipos y materiales e instalaciones eléctricas que definan su función y que garanticen el flujo continuo de las actividades.

La zona provisional de faenado de ovinos y caprinos presenta congestionamiento en el desarrollo del proceso, encontrando deficiencias como la falta de diferenciación de las secciones, realizando todo el procedimiento de faenado en un mismo espacio. Los animales son retirados de los corrales, o desembarcados de los vehículos, según sea el caso, y colocados a un lado de la sala de faena para el sangrado. Los animales desangrados son agrupados alrededor de las canaletas de desagüe hasta el desuello donde, de igual forma, se acumulan en el piso hasta terminar con todos los animales, finalmente son colgadas de un gancho para el eviscerado, la limpieza de la carcasa y la evaluación post-mortem.

El faenado de porcinos al realizarse provisionalmente en un corral, no permite el flujo continuo del faenado, puesto que el sangrado, escaldado, pelado, eviscerado y división de las carcasas se realizan en el mismo espacio provocando congestionamiento y alto grado de contaminación de las carcasas con el contenido intestinal.

El diseño de los mataderos debe garantizar la separación de la zona sucia y la zona limpia. Encontrando que en el faenado de bovinos, la zona limpia se encuentra delimitada por paredes evitando el contacto directo con otras zonas y teniendo como puentes de comunicación a la zona sucia el tobogán de recepción de vísceras blancas y una ventana para colocar las vísceras blancas.

En el faenado del ganado menor, la sala de oreo (zona limpia) está separada de la zona sucia por paredes y una puerta de fierro. Sin embargo durante el faenado los operarios transitan por esta zona para acceder a la ladera del cerro, donde se acumulan los residuos sólidos, siendo un foco de contaminación e incumpliendo con el ítem.

Las salas provisionales para faenado de ganado menor, no presentan una separación entre la zona limpia y la zona sucia, encontrando que las carcasas de ovinos y caprinos se suspenden en ganchos, donde se eviscera, limpia y realiza el proceso de inspección post-mortem y frente a las cuales se realiza la limpieza de menudencia (zona sucia). De igual forma, en el faenado de porcinos, la limpieza de carcasa y el oreo se realizan en el mismo gancho de suspensión.

Los pisos de las diferentes salas presentan características como ser de concreto, un material resistente, antideslizante, lavable y desinfectable, con declive hacia los sumideros. Además con drenaje hacia las canaletas colectoras, provistos de rejillas y trampas para sólidos.

Las paredes internas de las salas de faenado presentan revestimiento de cerámica de color blanco, con una altura en la sala de faenado de 2 metros, mientras que la zona de faenado de ganado menor presenta 2,10 m de altura, cumpliendo así con los requerimientos que el exige el reglamento.

La zona de faenado debe presentar ángulos cóncavos entre el piso y las paredes, con el fin de facilitar la limpieza y desinfección, sin embargo se encontró que en las diferentes áreas de faenado entre el piso y la pared se forman ángulos son rectos.

Con respecto a los techos, se encontró que la zona de faenado en general presenta techo de eternit (fibrocemento) en buen estado, sin desprendimientos.

Es importante señalar la ausencia de pediluvios, maniluvios o algún sistema de desinfección en la entrada al área de faenado.

Como se especificó en el punto 4.3.5. Ventilación, las ventanas cuentan con vidrios rotos, incumpliendo con el requisito de ser un sistema que impida el desprendimiento de astillas de los vidrios.

Las puertas deben estar construidas de material higiénico sanitario y ser lavables, encontrando que se dispone de puertas de fierro, recubiertas con pintura lavable.

Otro de los requerimientos del RSFA para la zona del faenado, es contar con áreas laterales para la supervisión de las actividades, encontrando que no existe un espacio destinado a tal fin.

La zona de faenado no tiene contacto con la sala de máquinas u otras áreas que generen contaminación, sin embargo la falta de techado total de la zona predispone a la contaminación.

A continuación se describe la evaluación de las secciones.

4.4.4.1 Sección de aturdimiento.

El corredor de acceso, entre la manga de baño y el cajón de aturdimiento debe tener una longitud suficiente para que escurra el agua de lavado.

Para el faenado de ganado menor existen instalaciones que cumplen con el requisito antes mencionado, es decir se cuenta con una manga de baño (sin conexiones de agua), un corredor de acceso ubicado en la parte externa del corral de porcinos de 3m de longitud, que dirige al cajón de aturdimiento y un cajón de aturdimiento; sin embargo no se pudo constatar el funcionamiento del mismo por estar inoperativas.

Para el faenado de bovinos, no existe corredor de acceso, puesto que los bovinos son arreados desde su corral a la manga, son bañados e inmediatamente ingresan al cajón de aturdimiento. Sin embargo, el tiempo de espera entre animal y animal, y la baja presión de agua permiten el rápido escurrido. La manga presenta un largo de 4,85 m.

El cajón de aturdimiento debe ser sólido, resistente, de superficie lisa. Encontrando que, el cajón de aturdimiento de bovinos presenta contorno de láminas de acero y que el cajón para ganado menor es de tubos de acero en su perímetro y lámina de acero en su base. La puerta de acceso al cajón de aturdimiento, tanto para ganado mayor y menor es tipo guillotina.

La sección debe contar con dispositivos para suspender a los animales y situarlos en el sistema de rielería, sin embargo pese a las instalaciones existentes para el faenado de ganado menor estas no dirigen a un sistema de rielería, faltando implementar infraestructura que permita el flujo continuo hacia las siguientes secciones. El faenado de bovinos si cumple con el requisito antes mencionado.

4.4.4.2 Sección de sangrado.

En el faenado de bovinos, las operaciones de sangrado se realizan en el sistema aéreo, no obstante para faenado de ganado menor no existe una infraestructura que garantice las condiciones del sangrado antes mencionadas, incumpliendo así con el ítem antes mencionado.

En el ganado mayor se utiliza un mismo cuchillo para cortar la piel y para seccionar los vasos sanguíneos, debiendo emplearse diferentes cuchillos para cada actividad.

Debido a que se observó la recolección de sangre durante el faenado, se consideró evaluar el ítem que indica la presencia de un sistema de recolección de sangre que impida la contaminación y si se empleen utensilios higiénicamente aceptables. Encontrando la presencia de un tanque de recolección inoperativo con conexiones para fluidos y una poza de recepción, ambas clausuradas (en la sala de bovinos); lo cual en el estado que se encuentra no garantiza la inocuidad del producto.

4.4.4.3 Sección de escaldado y pelado.

Considerando al camal en estudio, como categoría 1, sólo se evalúa la presencia de un sistema que garantice la higiene e inocuidad para el escaldado y pelado. Al respecto se encontraron materiales como ollas, tina de acero inoxidable y mesas de concreto que garantizan el desarrollo de un escaldado y pelado en condiciones higiénicas, sin embargo estas no se usan actualmente en su defecto se emplean baldes y el piso como plataforma de pelado.

4.4.4.4 Sección de eviscerado.

Para el faenado de bovinos se cuenta con un tobogán para la recepción de órganos digestivos, y un carril para la recepción de órganos circulatorios, respiratorios y reproductivos, sin embargo en el faenado de ganado menor se emplean recipientes de plástico como ollas, baldes y tinajas.

4.4.4.5 Sección de división de carcasas.

Las carcasas de bovinos y cerdos grandes deben ser divididas con sierra mecánica o eléctrica. El camal cuenta con una sierra eléctrica, empleada sólo para faenado de vacunos, no contando con esterilizadores para el tamaño de la hoja de la sierra.

4.4.4.6 Sección de limpieza de la carcasa.

No se dispone de dispositivos para aplicar agua con presión adecuada para la limpieza de la carcasa, empleando baldes y ollas para transportar agua.

4.4.4.7 Sección de limpieza de menudencias.

La sección se abastece de suficiente agua caliente y vapor de agua, por medio de las cocinas a gas y a leña. Se cuenta con un sistema de desagüe canalizado directamente hacia la red de efluentes, mesas de trabajo fijas de concreto y revestidas con cerámica blanca de

bordes rectos, y pozas de concreto revestidas con cerámica blanca las cuales presenta grietas característica que predispone a la contaminación de la menudencia.

La sección dispone de ganchos de acero inoxidable para suspender las menudencias.

Como se ha mencionado anteriormente, la sección de menudencias impide el paso de personas a la sala de faenado de bovinos. Sin embargo, al ubicarse frente a la zona de faenado inoperativa de ganado menor, y tener como barrera puertas que conducen a los diferentes ambientes de faenado, no se garantiza dicha condición.

Por otro lado, las zonas de faenado provisional tanto de porcinos como de ovinos y caprinos no cumplen el ítem antes mencionado, ya que ambas actividades se realizan en el mismo ambiente.

A diferencia de la zona de faenado de bovinos, la sección de menudencias no tiene comunicación directa con la zona de despacho, teniendo que acceder a un callejón entre el área de oficinas administrativas y la sala de faenado de bovinos, o pasar por la zona de abastecimiento, frente a los servicios higiénicos.

Como la sección no cuenta con una balanza, se debe acceder a la sección de pesado de ganado menor para pesar la menudencia.

4.4.4.8 Sección de pesado y numeración

El pesado de las carcasas de bovinos se realiza en una balanza de riel ubicada en la zona de faenado del ganado mayor. Mientras que el pesado del ganado menor se realiza en la balanza de piso ubicada en la zona de embarque, teniendo que retornar nuevamente las carcasas hacia la zona de oreo para culminar con el proceso.

4.4.5 Zona de oreo

Para los camales de categoría 1, no se requiere contar con zona de conservación en frío, sin embargo debe contar con una zona destinada al enfriamiento y maduración de las carcasas, el cual cumple (100%).

Se ha podido observar que el camal cuenta con dos zonas de oreo, una para ganado mayor y otra para ganado menor.

La sala de oreo de bovinos está constituida por dos rieles paralelos de 2,80 m de longitud y separadas entre sí por 0,97 m y a una altura de 3,74 m.

La sala de oreo de ganado menor presenta un sistema de suspensión por ganchos, el cual presenta tres rieles de 6,10 m de largo, separos entre sí por 1,05 m y una altura de 2m.

4.4.6 Zona de deshuesado, cortes, empaque

El camal no cuenta con esta zona, por lo que no se evalúa este punto y ser una zona opcional.

4.4.7 Zona de conservación en frio

El camal de Paita fue evaluado en base a la categoría 1, por lo tanto no se exige la presencia de una zona de conservación en frio

4.4.8 Zona de embarque

La zona cumple al 100% con los requisitos que exige el RSFA, que son: estar ubicada continua a la sección de oreo y comunicarse directamente con la puerta de salida del matadero.

4.4.9 Zona de pieles

El RSFA indica como único requerimiento que la zona debe encontrarse separada y alejada de la zona de faenado, no cumpliendo con el mismo porque no hay área específica destinada a tal fin, observando que las pieles permanecen en las salas durante el faenado.

4.4.10 Zona de necropsia

Zona obligatoria para categoría 2 y 3, por lo que no ha sido evaluado.

4.4.11 Zona de incineración y digestor

En el camal de Paita, no existe un área específica destinada a la destrucción de los comisos y condenas, sin embargo se cuenta con un horno (inoperativo) ubicado frente a la sección de limpieza de menudencias, sin ningún tipo de control para el proceso de incineración. En este punto sólo cumple 1 de 5 ítems evaluados (20%).

Gráfico 12. Porcentaje de cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de incineración y digestor

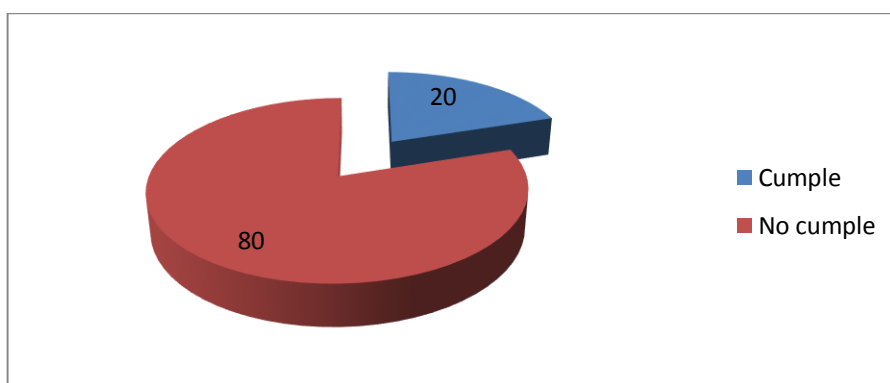


Tabla 14. Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de incineración y digestor

Descripción	Cumple	No cumple
Posee área para destruir los comisos y condenas.		X
Está ubicada en un lugar aislado, cerca de la zona de necropsia.		X
La sección cuenta con medidas de seguridad e higiene.		X
Cuenta con digestor y/o incinerador, con adecuado equipo para este fin.	X	
Se cuenta con manómetro, termómetro y reloj, para el control del proceso de incineración.		X

4.4.12 Zona de residuos sólidos

En este punto no se cumple ninguno de los 4 ítems evaluados (0%).

El camal de Paita no cuenta con un estercolero definido, ni depósito de basura, encontrando que los residuos son acumulados en la ladera del cerro ubicado fuera del perímetro del camal, sin embargo se tiene acceso al mismo desde la sala de oreo de ganado menor, incumpliendo con el requisito ubicarse lejos de la zona de faenado.

Cabe señalar que semanalmente estos residuos son derivados a la maestranza de Paita para ser usados como fertilizante. Sin embargo durante su almacenamiento no presenta protección contra insectos, roedores o por la emaciación de olores, siendo un foco de contaminación.

Tabla 15. Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita respecto a la zona de residuos sólidos

Descripción	Cumple	No cumple
Cuenta con un estercolero y depósito de basura.		X
La zona se encuentra lejos de las zonas destinadas al proceso de faenado.		X
El estercolero se encuentra protegido contra insectos, roedores y la emanación de olores.		X
Cuenta con medio propio (alternativo) para la disposición sanitaria final.		X

4.4.13 Zona de rendering

Está normado que los comisos y despojos podrán ser procesados en la zona de rendering o, destinados a un establecimiento de procesamiento autorizado por el SENASA, de lo contrario debe ser conservado en una zona separada del área de faenado y destinado al relleno sanitario.

Durante el mes de evaluación, en el camal de Paita no se realizó rendering, tampoco se destinaron los comisos o despojos al relleno sanitario, únicamente se acumularon junto a los residuos sólidos incumpliendo el 100% de los requerimientos.

**Tabla 16. Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita
respecto a la zona de rendering**

Descripción	Cumple	No cumple
Los comisos y despojos son: -Procesados en la zona de rendering. -Destinados a un establecimiento de procesamiento autorizado por el SENASA. -Conservados en una zona separada del área de faenado y destinado al relleno sanitario.		X

4.4.14 Zona de energía

Esta zona presenta un porcentaje de incumplimiento de 100%, debido a que no cuenta con un área de energía, destinada a las maquinarias, empleando oficinas como almacén para pequeños instrumentos como hojas de sierra y herramientas.

**Tabla 17. Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita
respecto a la zona de energía**

Descripción	Cumple	No cumple
Cuenta con un área destinada a las maquinarias.		X
La sección está ubicada en lugar apropiado y seguro.		X

4.4.15 Zona de servicios generales y asistenciales

Al contar con servicios higiénicos, tópico de primeros auxilios, duchas, ambientes adecuados para el depósito de productos químicos utilizados en la desinfección; se cumple con el 100% de los requerimientos de la zona de servicios generales y asistenciales.

**Tabla 18. Cumplimiento del diseño de los mataderos por el Camal Municipal de Paita
respecto a la zona de servicios generales y asistenciales**

Descripción	Cumple	No cumple
Cuenta con servicios higiénicos generales, tópico de primeros auxilios y duchas.	X	
Cuenta con ambientes adecuados para el depósito de productos químicos utilizados en la desinfección.	X	

4.5 CUPO DE FAENA

El cupo de faena se determina teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- Superficie total en metros cuadrados (m^2) de los corrales por especie.
- Capacidad en metros cúbicos (m^3) de agua potable disponible en el matadero.
- Longitud del sistema de rieles y cámara de frío.
- Capacidad de tratamiento de residuos sólidos y líquidos.

4.5.1 Superficie total de los corrales por especie.

En la “Zona de abastecimiento” del Diseño de los mataderos (Anexo 3 del RSFA) los corrales deben estar divididos para cada especie y en función a la capacidad de faenado de animales, considerando:

- 3 m^2 por cada bovino (o equino o bufalino).
- 2 m^2 por cada porcino (o camélido sudamericano).
- 1.2 m^2 por cada ovino o caprino.

La superficie total de los corrales encontrada en el camal de Paita fue de 483 m^2 para corral de bovinos; 25,2 m^2 para porcinos y 36,23 m^2 para ovinos y caprinos:

Tabla 19. Capacidad de faenado diario del Camal Municipal de Paita según la superficie de los corrales

Especie	Superficie del corral (m²)	Superficie por animal (m²)	Capacidad
Bovinos	483,00	3,00	161
Porcinos	25,20	2,00	12
Ovinos y caprinos	36,23	1,20	36

Si la capacidad de beneficio diario de un camal de categoría 1 es:

- Corral de bovinos: $3 \text{ m}^2 \times 10 \text{ bovinos} = 30 \text{ m}^2$
- Corral de porcinos: $2 \text{ m}^2 \times 20 \text{ porcinos} = 40 \text{ m}^2$
- Corral de ovinos y caprinos: $1.2 \text{ m}^2 \times 30 \text{ ovinos y caprinos} = 36 \text{ m}^2$

Observamos que la superficie total en metros cuadrados de los corrales de bovinos y de ovinos y caprinos es suficiente para un camal de categoría 1, sin embargo la superficie del corral de porcinos es inferior a la mínima requerida para un camal de la misma categoría. Por tal razón el cupo de faena diario en porcinos será de 12 animales como máximo.

4.5.2 Capacidad de agua potable disponible en el matadero.

Para determinar la capacidad en metros cúbicos (m³) de agua potable disponible en el matadero, se toma en cuenta la capacidad de los tanques de reserva más lo disponible en la red pública.

Según los Requisitos generales de los mataderos - agua potable (Anexo 2 del RFSA), los tanques de depósito de agua deben tener como mínimo, una capacidad útil de almacenaje suficiente para cubrir los requerimientos totales de un día normal de trabajo más un 30% de reserva.

La dotación de agua potable en los mataderos debe asegurar la disponibilidad mínima de:

- 500 litros por bovino (o equino o bufalino).
- 350 litros por porcino (o camélido sudamericano)
- 200 litros por cada ovino y caprino.

Aplicando el dato anterior a la capacidad de faena de un camal de categoría 1, se requeriría 18 m³, considerando que:

- El requerimiento para 10 bovinos es 5 m³
- El requerimiento para 20 porcinos es 7 m³
- El requerimiento para 30 ovinos y caprinos es 6 m³

A este valor se le debe añadir el 30% de reserva (que equivale a 5,4 m³), totalizando 23,4 m³ por día de agua potable disponible.

El camal municipal de Paita supera el requerimiento de un matadero de categoría 1, dado que cuenta con instalaciones que presentan una capacidad de 41,19 m³, divididos entre 31 m³ en la cisterna o pozo; más 10,19 m³ en el tanque elevado, más lo de la red pública.

Si sólo se faenara una especie por día, el camal de Paita tendría la capacidad de beneficiar 82 bovinos, 117 porcinos o 205 ovinos o caprinos, como se muestra en la tabla 20.

Tabla 20. Capacidad de faenado diario del Camal Municipal de Paita según la disponibilidad de agua potable

Especie	Disponibilidad de agua (m ³)	Requerimiento por animal (m ³)	Capacidad
Bovinos	41,19	0,50	82
Porcinos	41,19	0,35	117
Ovinos y caprinos	41,19	0,20	205

4.5.3 Longitud del sistema de rieles y cámara de frío.

El camal no cuenta con cámara de frío.

Debido a que el RFSA no indica las distancias entre carcasas dentro de un riel, se ha tomado como referencia el Reglamento Tecnológico de Carnes (1995) donde se señala que, la distancia entre carcasas en el riel debe ser de 0,90 m por cada bovino; de 0,45 m por porcino y de 0,30 m por ovino o caprino.

La longitud de rieles encontrada en el camal de Paita para el faenado de bovinos es de 25,32 m desde el riel de sangría hasta el riel de división de carcasas, y de 5,60 m en la sala de oreo, totalizando 28,92 m de rieles para vacunos.

El faenado de ganado menor cuenta con un sistema de suspensión dotado de ganchos. Analizando las instalaciones nuevas del faenado de ganado menor, la longitud de los postes para suspensión de carcasas de ganado menor, está conformada por 3 rieles de 6,10 m separados a 1,05 m entre sí lo cual da una longitud de 18,30 m.

También se cuenta con dos instalaciones adicionales donde actualmente se faenan los ovinos y caprinos, y se realiza el oreo de porcinos. Las medidas son: 7 m de longitud, para faenado de ovinos y caprinos; y 6,60 m de longitud (tres rieles de 2,20 m de longitud) para el oreo de porcinos.

Si consideramos el uso de estos rieles se tendría 24,90 m (18,30 + 6,60 m) si sólo se faenaran porcinos; y de 25,30 m (18,30 + 7,00 m) si sólo se faenaran ovinos o caprinos.

Tabla 21. Capacidad de faenado diario del Camal Municipal de Paita según la longitud de los rieles en oreo

Especie	Longitud de riel (m)	Largo por animal (m)	Capacidad
Bovinos	28,92	0,90	32
Porcinos	24,90	0,45	55
Ovinos y caprinos	25,30	0,30	77

4.5.4 Capacidad de tratamiento de residuos sólidos y líquidos.

La gestión de residuos sólidos en el camal municipal de Paita es deficiente. Los residuos que se generan (estiércol, bazofia, restos de tejidos, etc.) son ubicados fuera del perímetro del camal, donde se acumula hasta que el área de maestranza de la Municipalidad lo procese como fertilizante.

Las aguas residuales generadas en el proceso de beneficio siguen un tratamiento primario de sedimentación. Este proceso se da en una secuencia de 3 pozas con un volumen total de 18,77 m³, distribuida en las siguientes dimensiones:

- Poza 1: 2,30 de largo x 2,00 de ancho x 1,42 de profundidad = 6,53 m³
- Poza 2: 1,60 de largo x 1,50 de ancho x 2,55 de profundidad = 6,12 m³
- Poza 3: 1,60 de largo x 1,50 de ancho x 2,55 de profundidad = 6,12 m³

Considerando que el requerimiento de agua potable debe ser equivalente a la generación de aguas residuales, y si sólo se beneficiara una especie por día, el camal de Paita tendría la capacidad de beneficiar 37 bovinos, 53 porcinos o 93 ovinos o caprinos, como se muestra en la tabla 22.

Tabla 22. Capacidad de faenado diario del Camal Municipal de Paita según la capacidad de tratamiento de aguas residuales

Especie	Volumen para tratamiento de agua residual (m³)	Producción de agua residual por animal (m³)	Capacidad
Bovinos	18,77	0,50	37
Porcinos	18,77	0,35	53
Ovinos y caprinos	18,77	0,20	93

4.5.5 Determinación del cupo de faena.

La determinación del cupo de faena es importante porque se consigna en la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero.

Dado que el valor que determina el cupo de faena se establece por el menor valor obtenido en la evaluación, en la tabla 23 se compara la información para determinar el cupo de faena del Camal de Paita.

Tabla 23. Capacidad de faenado diario del Camal Municipal de Paita según las variables del cupo de faena

Variable	Bovinos	Porcinos	Ovinos y caprinos
Superficie de los corrales	161	<u>12</u>	<u>36</u>
Capacidad de agua potable	82	117	205
Longitud de rieles	<u>32</u>	55	77
Capacidad de tratamiento de aguas residuales	37	53	93

Se puede observar que el limitante para bovinos es la “longitud de rieles” que permite una población bovina máxima de 32 animales por día, que sin embargo sobrepasa los 10 bovinos permitidos para un camal de Categoría 1.

Respecto a ovinos y caprinos se puede observar que el limitante es la “superficie de los corrales” que permite una población máxima de 36 animales por día, que sin embargo sobrepasa los 30 ovinos/caprinos permitidos para un camal de Categoría 1.

En porcinos el limitante también es la “superficie de los corrales” que permite una población máxima de 12 animales por día, valor que es muy inferior a los 20 permitidos para un camal de Categoría 1. Para esto se recomendaría incrementar el área de corrales de cerdos a partir del área asignada a bovinos.

4.6 CATEGORIA Y CAPACIDAD INSTALADA

Los mataderos de animales de abasto se clasifican en tres categorías, de acuerdo al nivel técnico-sanitario del proceso de faena, cupo de faena, disponibilidad de instalaciones, equipamiento y materiales. (Art° 22 RSFA)

Los mataderos de la categoría 1, son los que cuentan con capacidad instalada para faenar hasta diez bovinos; veinte porcinos o camélidos y treinta ovinos o caprinos, por jornada diaria. (Art° 23 RSFA)

También el artículo N° 23 del RSFA indica para que, el funcionamiento de un camal debe cumplirse con las exigencias establecidas en los Anexos N° 2 (requisitos generales); N° 3 (diseño de los mataderos), N° 5 (Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento), y N° 12 (Cupo de faena), estipulados en el RSFA.

Adicionalmente existen otros requisitos como:

- Contar con el servicio médico veterinario que realice las evaluaciones, inspecciones y demás actividades sanitarias contempladas en el RSFA, a cargo de médicos veterinarios oficiales o autorizados por el SENASA para realizar actividades oficiales (Artículo 23°).
- Aplicar las Buenas Prácticas de Faenado, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Programa de Saneamiento (limpieza y desinfección) y Programas de Control de Plagas (desinsectación y desratización entre otros), de acuerdo a lineamientos establecidos.
- Plan interno de rastreabilidad según lineamientos técnicos establecidos por el SENASA.

Tras la evaluación de lo exigido en los Requisitos Generales de los mataderos (D.S. 015-2012-AG - Anexo 2) se tiene que el camal de Paita cumple de manera general con sólo el 47,37% (18 de 38) de los ítems evaluados.

En lo normado el Diseño de los mataderos (D.S. 015-2012-AG - Anexo 3) se ha podido comprobar que el camal de Paita cumple de manera general con el 50% (59 de 118) de los ítems evaluados.

En el gráfico 13 se muestran los resultados desagregados para los Requisitos Generales de los mataderos, y en el gráfico 14 se muestran los resultados para el Diseño de los mataderos.

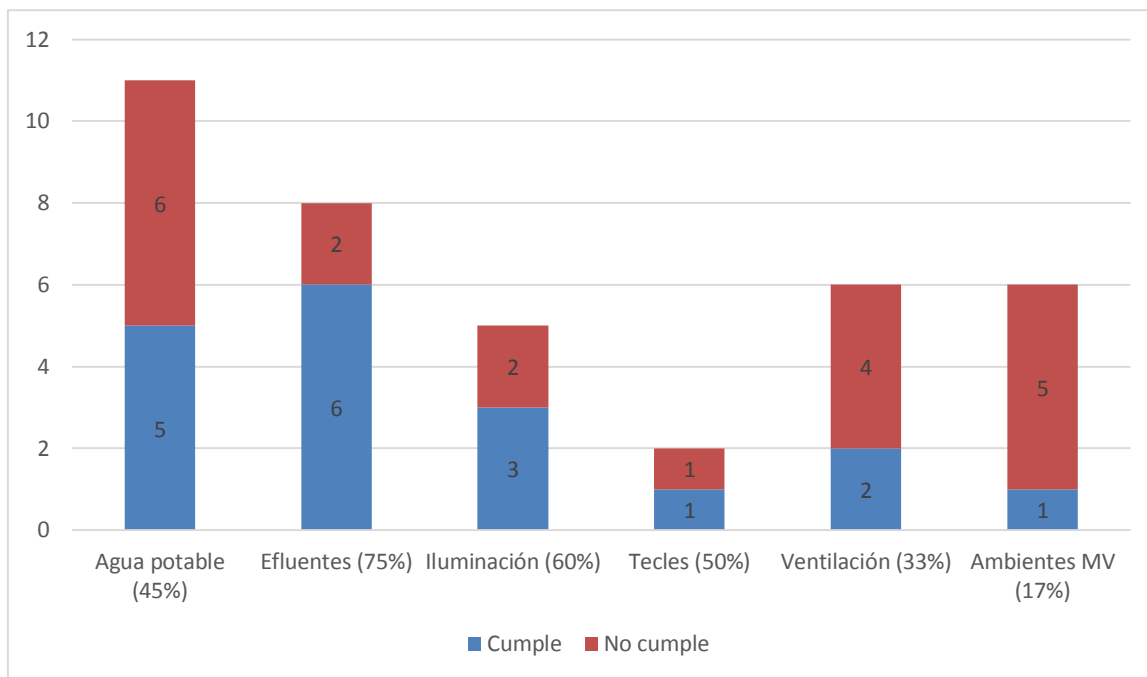


Gráfico 13. Cumplimiento de los requisitos generales de los mataderos (D.S. 015-2012-AG - Anexo 2) por el Camal Municipal de Paita

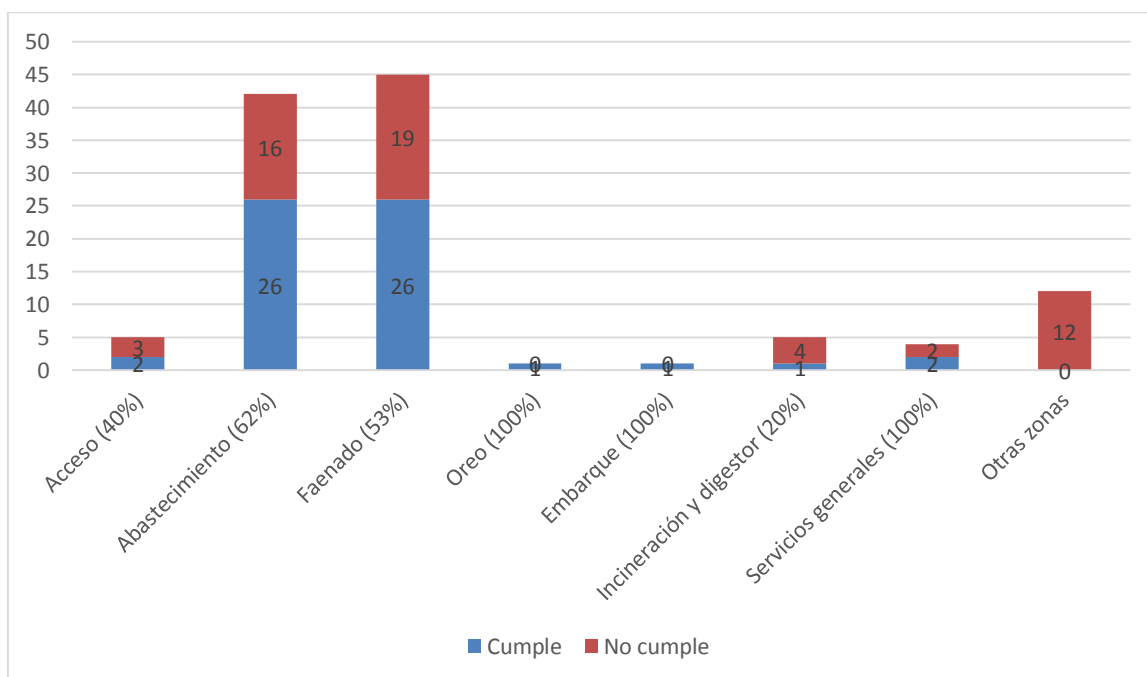


Gráfico 14. Cumplimiento del diseño de los mataderos (D.S. 015-2012-AG - Anexo 3) por el Camal Municipal de Paita

El Camal de Paita no cuenta con Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Por otro lado, tampoco cumple con los requisitos de aplicación de Buenas prácticas de faenado, Programa de saneamiento (limpieza y desinfección) y Programas de control de plagas (desinsectación y desratización) al no tener lineamientos establecidos.

Respecto al Cupo de faena (Anexo 12) se ha podido determinar que el Camal de Paita no cumple con el mínimo requerido para el beneficio de porcinos, pero si para bovinos, ovinos y caprinos (66,67% ó 2 de 3 especies)

El Camal de Paita cuenta con el servicio de un médico veterinario autorizado, el cual realiza las evaluaciones, inspecciones y demás actividades sanitarias contempladas en el RSFA.

Respecto al Plan Interno de rastreabilidad, SENASA no ha establecido lineamientos técnicos debido a que el Camal de Paita se encuentra en plan de adecuación.

Teniendo en cuenta que se ha evaluado 186 ítems de los cuales se cumple con 96; el porcentaje de cumplimiento del RSFA del Camal de Paita es de 51,68% de los requerimientos necesarios para la categorizar al camal de Paita como Matadero de Categoría 1, como se muestra en la tabla 24.

Tabla 24. Porcentaje de cumplimiento del Camal Municipal de Paita al Reglamento Sanitario de Faenado de Animales de Abasto.

Observación	Marco legal	Ítems	Cumple	Porcentaje por observación	Porcentaje general
Ubicación	Artículo 19°	9	8	88,89	4,30%
Equipos y materiales	Artículo 53°	12	7	58,33	3,76%
Agua potable	Anexo 2	11	5	45,45	2,69%
Efluentes	Anexo 2	8	6	75,00	3,23%
Iluminación	Anexo 2	5	3	60,00	1,61%
Tecles y rieles	Anexo 2	2	1	50,00	0,54%
Ventilación	Anexo 2	6	2	33,33	1,07%
Ambiente, equipos y materiales veterinarios	Anexo 2	7	1	14,28	0,54%

Zona de acceso	Anexo 3	5	2	40,00	1,07%
Zona de desinfección de vehículos	Anexo 3	4	0	0,00	0,00%
Zona de abastecimiento	Anexo 3	42	26	61,90	13,98%
Zona de faenado	Anexo 3	49	26	53,06	13,98%
Zona de oreo	Anexo 3	1	1	100,00	0,54%
Zona de embarque	Anexo 3	2	2	100,00	1,07%
Zona de pieles	Anexo 3	1	0	0,00	0,00%
Zona de incineración y digestor	Anexo 3	5	1	20,00	0,54%
Zona de residuos sólidos	Anexo 3	4	0	0,00	0,00%
Zona de rendering	Anexo 3	1	0	0,00	0,00%
Zona de energía	Anexo 3	2	0	0,00	0,00%
Zona de servicios generales y asistenciales	Anexo 3	2	2	100,00	1,07%
POES	Anexo 5	1	0	0,00	0,00%
Cupo de faena	Anexo 13	3	2	66,67	1,07%
Médico Veterinario	Artículo 23°	1	1	100,00	0,54%
Otros programas	Artículo 23°	3	0	0,00	0,00%
Total		186	96	-	51,61%

4.7 CAUSAS DE COMISOS Y CONDENAS

Durante el mes de evaluación, solo se reportó un caso de cisticercosis porcina, tratándose de un porcino de 15 kg, proveniente del distrito de Paita. La carcasa y las vísceras fueron comisadas y posteriormente retiradas del camal hacia la zona de tratamiento de efluentes y arrojando a la ladera del cerro (Ver anexo 2).

CAPITULO V

CONCLUSIONES

Tras la evaluación de las condiciones sanitarias del Camal Municipal de Paita en base a lo establecido en el reglamento sanitario del faenado de animales de abasto (D.S. 015-2012-AG), se llegó a las siguientes conclusiones:

1. La ubicación del Camal Municipal de Paita no es la más adecuada de acuerdo a lo estipulado en el artículo 19° del reglamento.
2. El Camal Municipal de Paita cuenta con equipos y materiales que incumplen con las características estipuladas en el artículo 53° del reglamento.
3. El Camal Municipal de Paita presenta deficiencias en los requisitos de agua potable, tecles y sistema de rieles, efluentes, iluminación, ventilación, ambiente, equipos y materiales veterinarios, estipulados en los Requisitos Generales de los mataderos.
4. De acuerdo a lo estipulado en el Diseño de los mataderos, el Camal Municipal de Paita sólo cumple con las zonas de oreo, embarque y de servicios generales y asistenciales.
5. El Camal Municipal de Paita como Categoría 1 tiene capacidad instalada para faenar bovinos, caprinos y ovinos, sin embargo sólo se pueden faenar doce porcinos.
6. No es frecuente el comiso y condena, salvo el caso de cisticercosis.

CAPITULO V

RECOMENDACIONES

Tras la evaluación de las condiciones sanitarias del Camal Municipal de Paita en base a lo establecido en el Reglamento sanitario del faenado de animales de abasto (D.S. 015-2012-AG), se recomienda lo siguiente:

1. Reubicar el Camal Municipal de Paita, puesto que se encuentra en la zona urbana y cerca de una zona de riesgo (cementerio San Pedro) y es susceptible a inundaciones.
2. De seguir en funcionamiento, procurar dar uso a todos los equipos con que se cuenta, como son:
 - Sistema de recolección de sangre, mesas de trabajo fijas y movibles para faenado de ganado menor, tanque para escaldado de porcinos, cocinas a gas, sala de oreo para ganado menor, manga y ducha para ganado menor
 - Implementar recipientes para la basura, anaqueles.
 - Reponer la cerámica resquebrajada en las pozas de lavado de menudencias.
 - Evitar emplear materiales que no garantice la inocuidad de la carne y menudencias tras su uso.
3. Mejorar el plan de adecuación del camal para corregir las deficiencias en el uso de agua potable, tecles y sistema de rieles, efluentes, iluminación, ventilación, ambientes y equipos.
 - Realizar un control estricto de los sistemas de almacenamiento de agua como son las cisternas, así mismo diseñar un sistema que permita que el agua llegue con presión a la zona de faenado de bovinos. Implementar tuberías para la distribución de agua caliente. Certificar la potabilidad del agua empleada.
 - Con respecto a los tecles y sistema de rieles se recomienda emplear una pintura que no se resquebraje.
 - Incorporar un sistema de desagüe dentro del corral de recepción de bovinos, y colocar rejillas a los bebederos y pozas de limpieza de menudencias.

- Implementar protección a todas las luminarias y sistema eléctrico para la sala de oreo de ganado menor
 - Respecto a la ventilación, se recomienda reponer y rediseñar protección las aberturas para la circulación de aire.
 - Destinar un área específica para el desarrollo de las actividades veterinarias, así como disponer de material y equipo mínimo para la remisión de muestras.
4. Establecer zonas de desinfección de vehículos, de residuos sólidos y de energía.
 - Redistribuir el área de corrales, y construir corrales de descaso, aislamiento y encierro.
 - Realizar mantenimiento a las instalaciones de la zona de faenado y poner operativos los ambientes de faenado de ganado menor y zona de incineración.
 5. Aplicar las Buenas Prácticas de Faenado, POES, Programa de Saneamiento y Programas de Control de Plagas.
 6. Mejorar la gestión de residuos sólidos o instaurar un sistema de rendering.

CAPITULO V

BIBLIOGRAFIA

- ALBUJA, M. (2014). Evaluación del proceso de inspección veterinaria en el camal del Gobierno Autónomo descentralizado Municipal del Cantón Mejía. Tesis para titulación. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad de las Américas. Quito. Ecuador. Disponible en: <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/2949>
- GARZÓN, I. (2010). Diagnóstico ambiental del camal municipal de la ciudad de Santo Domingo y mejora de su gestión. Proyecto para obtención de título de Ingeniero ambiental. Facultad de Ingeniería Civil y Ambiental. Escuela Politécnica Nacional. Quito. Ecuador Disponible en: <http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/2480/1/CD-3184.pdf>
- LUNA, A. (2013). Alternativas para el rediseño del camal municipal del Cantón Huaquillas. Maestría en impactos ambientales. Facultad de Arquitectura y Urbanismo. Universidad de Guayaquil. Guayaquil. Ecuador. Disponible en: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/6148>
- LUENGO, J., MORALES, M., Y MORALES, C. (2000). Características de infraestructura de los mataderos del país y su evaluación según nivel de cumplimiento de la Ley 19.162. Avances en Ciencias Veterinarias. Vol. 15. Pg.32-38. Disponible en: <http://www.avancesveterinaria.uchile.cl/index.php/ACV/article/viewFile/9255/9301>
- LUENGO, J. Y MORALES, M. (2001). Evaluación por región de mataderos que faenan bovinos según cumplimiento del reglamento de mataderos de la ley 19.162, Chile. Avances en Ciencias Veterinarias. Vol. 16. Pg.31-36. Disponible en: <http://www.avancesveterinaria.uchile.cl/index.php/ACV/article/viewFile/9214/9233>
- MINISTERIO DE VIVIENDA, CONSTRUCCION Y SANEAMIENTO (2011). Estudio complementario de las condiciones de riesgo de desastres en la Ciudad de Paita. Programa de apoyo a la gestión integral del riesgo de desastres naturales a nivel urbano - Disponible en: <http://eudora.vivienda.gob.pe/OBSERVATORIO/Documentos/EstudiosyAsistencia/>

Estudios/MicrozonificacionSismicaNacional/Paita/01_INFORME/Informe_Paita_final.pdf

- MONCAYO, C. (2009). Desarrollo de líneas de proceso de mataderos semiautomáticos para ganado bovino, basado en normas de la FAO, para ciudades de baja densidad poblacional. Guayaquil. Ecuador. Disponible en: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/6365/1/Desarrollo%20de%20l%C3%ADnea%20de%20proceso%20de%20matadero%20semiautom%C3%A1tico.pdf>
- MORÁN, J. (2013). Diseño de un sistema automatizado para el faenamiento de ganado vacuno y porcino en el camal municipal de la ciudad de Guayaquil. Tesis Ingeniero Industrial. Universidad de Guayaquil. Guayaquil. Ecuador. Disponible en: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/2315/1/Tesis%20De%20Grado.pdf>
- NIÑO, C. (2015). Propuesta de un sistema de gestión ambiental basado en la norma ISO 14001:2004 para el matadero municipal de la ciudad de Lambayeque. Tesis para optar el Título de Ingeniero Industrial. Disponible en: http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/496/1/TL_Nino_Seclen_CinthiaDelPilar.pdf
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA -FAO (2001). Directrices para el Manejo, Transporte y Sacrificio Humanitario del Ganado. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/005/x6909S/x6909s07.htm>
- PAREDES, T. (2008). Incidencia de la aplicación de las buenas prácticas de faenamiento en la manipulación de la carne de res en el camal municipal de Pelileo. Seminario de Graduación. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos. Universidad Técnica de Ambato. Tungurahua. Ecuador. Disponible en: <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3387/3/PAL139.pdf>
- PEÑA, M. (2011). Identificación y evaluación de riesgos y factores de riesgos que pueden dar lugar a accidentes y enfermedades profesionales en el Camal Municipal de Azogues. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad de Cuenca. Cuenca. Ecuador. Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/822/1/tn210.pdf>

ROJAS, M. (2014). Establecer el Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2008, en el Camal Regional Municipal del Cantón Chunchi: Manual de Calidad. Trabajo de graduación. Escuela de Ingeniería Industrial. Universidad Nacional de Chimborazo. Riobamba- Ecuador.

ANEXO 1

FICHA DE EVALUACION SANITARIA DEL CAMAL MUNICIPAL DE PAITA

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Artículo 19°	UBICACIÓN DE LOS MATADEROS	1. Ubicado en una zona autorizada por la Autoridad Municipal.		
		2. Libre de inundaciones.		
		3. Libre de emanaciones gaseosas o elementos contaminantes.		
		4. Se encuentra aislado de hospitales.		
		5. Se encuentra aislado de cementerios.		
		6. Se encuentra aislado de aeropuertos.		
		7. Se encuentra aislado de plantas químicas.		
		8. Se encuentra aislado de plantas procesadoras de minerales.		
		9. Se encuentra aislado de rellenos sanitarios o botaderos municipales de basura.		
Artículo 53°	EQUIPOS Y MATERIALES	10. El matadero cuenta con ganchos.		
		11. El matadero cuenta con sierra.		
		12. El matadero cuenta con bandejas.		
		13. El matadero cuenta con cuchillos afilados.		
		14. El matadero cuenta con mesas de trabajo.		
		15. El matadero cuenta con balanzas.		
		16. El matadero cuenta con recipiente para la basura.		
		17. El matadero cuenta con anaqueles.		
		18. Los equipos y utensilios que entran en contacto con la carne y menudencias tienen una superficie lisa, impermeable, no absorbente, sin grietas o hendiduras.		
		19. Los equipos y utensilios que entran en contacto con la carne y menudencias son resistentes a la corrosión, no tóxicos y no transmitan olor ni sabor.		
		20. Los equipos y utensilios son resistentes a las acciones de limpieza y desinfección.		

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Artículo 53°	EQUIPOS Y MATERIALES	21. Los equipos fijos instalados permiten un fácil acceso para su limpieza y desinfección.		
Anexo 2	REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS: AGUA POTABLE	22. Dispone de suficiente suministro de agua potable con buena presión.		
		23. Dispone de instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución de agua; protegido contra la contaminación.		
		24. Asegura la disponibilidad mínima de 500 litros por bovino.		
		25. Asegura la disponibilidad mínima de 350 litros por porcino.		
		26. Asegura la disponibilidad 200 litros por ovino y caprino.		
		27. Conducción del agua potable y de la no potable se hace por cañerías separadas y diferenciadas por su color.		
		28. Los tanques de depósito y los conductos son de fácil acceso para su evaluación, limpieza y control.		
		29. Los tanques tienen como mínimo, una capacidad útil de almacenaje suficiente para cubrir los requerimientos totales de un día normal de trabajo, más un 30% de reserva.		
		30. El agua que se utiliza cuenta con certificación vigente que acredite su potabilidad y exámenes físicos, químicos y microbiológicos permanentes, llevados a cabo por laboratorios autorizados por las autoridades competentes.		
		31. Cuenta con instalaciones que permitan disponer de suficiente vapor de agua y agua caliente a una temperatura promedio de 70°C durante las horas de trabajo, para la limpieza y desinfección de los materiales y equipos.		
		32. Las tuberías que conducen el vapor de agua y agua caliente están diferenciadas por colores.		

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Anexo 2	REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS: EFLUENTES - LINEAS DE DRENAJE	33. Todas las áreas donde se trabaja con agua, cuentan con sistema de canaletas de desagüe provistos de rejillas y trampas.		
		34. Las líneas de drenaje están ventiladas apropiadamente y equipadas con malla metálica para el control de los roedores.		
		35. Pendiente de 1% en canales abiertos y agua de lavado.		
		36. Pendiente de 2% para tuberías de aguas negras.		
		37. Pendiente de 3 a 5% para tuberías de aguas grasas y sanguinolentas.		
		38. Los drenajes son independientes y con diámetro suficiente para evitar estancamientos.		
		39. Los drenajes no se conectan con líneas regulares del establecimiento y ni de servicios higiénicos.		
		40. Cuenta con un sistema de tratamiento de efluentes.		
Anexo 2	REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS: ILUMINACION	41. El matadero dispone de iluminación (natural o artificial) que no altere los colores de la carne y menudencias.		
		42. Intensidad de 540 lux en todos los puntos de inspección veterinaria.		
		43. Intensidad de 220 lux en locales de trabajo.		
		44. Intensidad de 110 lux en otras zonas.		
		45. Las luminarias y soportes suspendidos están protegidos a fin de impedir la contaminación, en caso de rotura o accidente.		
Anexo 2	REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS: TECLES Y SISTEMA DE TECLES	46. Cuenta con un mecanismo para suspender el animal.		
		47. La estructura de soporte deberá estar cubierta con pintura anticorrosiva que no se resquebraje.		
Anexo 2	REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS: VENTILACION	48. Las salas disponen de ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor, la condensación.		
		49. La ventilación de las salas asegura que el aire en los locales no esté contaminado con olores, polvo, vapor ni humo.		

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Anexo 2	REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS: VENTILACION	50. La dirección de la corriente de aire no debe ir desde una zona sucia hacia una zona limpia. (Faenado de ganado mayor)		
		51. La dirección de la corriente de aire no debe ir desde una zona sucia hacia una zona limpia. (Faenado de ganado menor).		
		52. Las aberturas para la circulación del aire están protegidas por un tamiz de material no corrosivo.		
		53. Las aberturas para la circulación del aire cuentan con marcos de fácil retiro para su limpieza, a fin de evitar el ingreso de vectores biológicos y otros contaminantes.		
Anexo 2	REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS: AMBIENTE, EQUIPOS Y MATERIALES VETERINARIOS	54. El Médico Veterinario cuenta con un ambiente para efectuar sus labores.		
		55. El Médico Veterinario cuenta con lupa.		
		56. El Médico Veterinario cuenta con guantes y equipo básico de disección.		
		57. El Médico Veterinario cuenta con jeringas, agujas hipodérmicas, frascos y artículos análogos para la toma y remisión de muestras.		
		58. El Médico Veterinario cuenta con alcohol, desinfectantes, apósitos y artículos análogos.		
		59. El Médico Veterinario cuenta con termómetro clínico.		
		60. El Médico Veterinario cuenta con estetoscopio.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE ACCESO	61. Cada zona y sección, está identificada y señalizada.		
		62. La zona de acceso al matadero facilita el ingreso por vía pavimentada o permanentemente transitable o por medio de ferrocarril o vía fluvial, marítima o lacustre.		
		63. Todo el perímetro del matadero, incluyendo los corrales e instalaciones anexas, está circundado por un cerco de materiales resistentes que impide el ingreso de animales y dotados de accesos provistos de mecanismos de cierre y control adecuado.		

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE ACCESO	64. Las puertas de acceso al matadero cuentan con pediluvios u otro dispositivo que asegure la limpieza y desinfección de las llantas de los vehículos y personas que transiten por ellas.		
		65. Las puertas de acceso al matadero son lisas, de material no absorbente y de suficiente amplitud que permita el fácil acceso al matadero, mantenidas en buen estado de conservación.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE DESINFECCION DE VEHICULOS	66. El área ubicada cerca al desembarcadero.		
		67. Presenta pisos impermeables con pendiente suficiente para evitar la acumulación de líquidos y desagüe.		
		68. Cuenta con sistema para desinfección de los vehículos después del lavado.		
		69. Cuenta con dispositivos para cremación o reciclaje de materiales usados en el transporte de animales (paja) y otros desechos provenientes de los vehículos.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE ABASTECIMIENTO	70. La rampa de descarga de animales, es de material lavable, desinfectable.		
		71. La rampa presenta pisos antideslizantes y con pendiente.		
		72. La superficie del piso y paredes no presenta aristas salientes ni punzantes.		
		73. La rampa se comunica con el corral de recepción.		
		74. Cuenta con ducha o sistema manual para el bañado del ganado mayor.		
		75. Cuenta con ducha o sistema manual para el bañado del ganado menor.		
		76. Cuenta con corrales de recepción.		
		77. Cuenta con corral de descanso, con plataformas elevadas de observación, con barandas de protección, para facilitar la evaluación ante-mortem, así como el tránsito durante otras operaciones.		
		78. Cuenta con corral de aislamiento. Con comedero y brete.		

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE ABASTECIMIENTO	79. Cuenta con corral de encierro, con comunicación directa con manga que conduce a la ducha y al cajón de aturdimiento.		
		80. Los corrales están divididos para cada especie.		
		81. Los corrales están localizados a distancia adecuada de la sala de faenado.		
		82. Los vientos predominantes no llevan olores, polvo o emanaciones a las instalaciones de faena desde los corrales.		
		83. La altura de los cercos de los corrales garantiza el aislamiento de los bovinos.		
		84. La altura de los cercos de los corrales garantiza el aislamiento de los ovinos y caprinos.		
		85. La altura de los cercos de los corrales garantiza el aislamiento de los porcinos.		
		86. Los cercos son de material resistente. (Corral bovinos)		
		87. Los cercos son de material resistente. (Corral ovinos y caprinos)		
		88. Los cercos son de material resistente. (Corral de porcinos)		
		89. Los cercos son de material de fácil limpieza e higienización. (Corral bovinos)		
		90. Los cercos son de material de fácil limpieza e higienización. (Corral ovinos y caprinos)		
		91. Los cercos son de material de fácil limpieza e higienización. (Corral de porcinos).		
		92. Los cercos no presentan aristas o prominencias que causen daño a los animales. (Corral bovinos)		
		93. Los cercos no presentan aristas o prominencias que causen daño a los animales. (Corral ovinos y caprinos)		
		94. Los cercos no presentan aristas o prominencias que causen daño a los animales. (Corral de porcinos).		
		95. El piso del corral de bovinos es de material sólido, desinfectable, antideslizante, sin salientes.		

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE ABASTECIMIENTO	96. El piso del corral de ovinos y caprinos es de material sólido, desinfectable, antideslizante, sin salientes.		
		97. El piso del corral de porcinos es de material sólido, desinfectable, antideslizante, sin salientes.		
		98. El piso del corral de bovinos tiene una pendiente mínima de 20° orientada hacia los sumideros o canaletas de desagüe del corral.		
		99. El piso del corral de ovinos y caprinos tiene una pendiente mínima de 20° orientada hacia los sumideros o canaletas de desagüe del corral.		
		100. El piso del corral de porcinos tiene una pendiente mínima de 20° orientada hacia los sumideros o canaletas de desagüe del corral.		
		101. Las canaletas de desagüe del corral de bovinos están ubicadas en su parte externa.		
		102. Las canaletas de desagüe del corral de ovinos y caprinos están ubicadas en su parte externa.		
		103. Las canaletas de desagüe del corral de porcinos están ubicadas en su parte externa.		
		104. El corral de bovinos cuenta con techos, que cubren el 25% área total.		
		105. El corral de ovinos y caprinos cuenta con techos, que cubren el 25% área total.		
		106. El corral de porcinos cuenta con techos, que cubren el 25% área total.		
		107. Los corrales disponen de agua.		
		108. Los bebederos son de material no corrosivo, lavables y desinfectables.		
		109. Los bebederos son de bordes redondeados.		
		110. Los corrales disponen de grifos de agua para lavado.		
		111. Los corrales disponen de iluminación nocturna.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO	112. La zona de faenado de bovinos permite flujo continuo.		
		113. La zona de faenado de ganado menor permite un flujo continuo.		

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO	114. La zona de faenado de bovinos permite la separación de la zona limpia de la zona sucia.		
		115. La zona de faenado de ganado menor permite la separación de la zona limpia de la zona sucia.		
		116. Los pisos son de material resistente, antideslizantes, impermeables, lavables y desinfectables, con declive hacia los sumideros.		
		117. Cuenta con drenaje hacia las canaletas colectoras, provistos de rejillas y trampas para sólidos o un sistema equivalente.		
		118. Las paredes internas son lisas, resistentes, no tóxicas, impermeables y desinfectables.		
		119. Las paredes internas son no absorbentes y de colores claros, recubiertas de un revestimiento lavable.		
		120. Las paredes internas tienen una altura mínima de (1.80) metros.(Zona de faenado de bovinos)		
		121. Las paredes internas tienen una altura mínima de (1.80) metros. (Zona de faenado de ganado menor)		
		122. Los ángulos entre el piso y las paredes son cóncavos a fin de facilitar la limpieza y desinfección.		
		123. Techo, cielo raso y demás instalaciones suspendidas impiden la acumulación de suciedad, desprendimiento de partículas, que no se produzca condensación y son de materiales higienizables.		
		124. La entrada del área de faenado cuenta con pediluvios y maniluvios sanitarios.		
		125. En caso de usar vidrios, se utilizan sistemas que impidan el desprendimiento de astillas de los vidrios.		
		126. Las puertas están construidas de material higiénico sanitario y son lavables.		
		127. Cuenta con plataforma de material resistente, lavable y de dimensiones adecuadas.		
		128. Cuenta con áreas laterales que permitan la adecuada supervisión de las operaciones.		

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO	129. La zona de proceso no debe comunicarse con la sala de máquinas u otras áreas que puedan contaminar.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO: Sección de aturdimiento	130. El corredor de acceso, entre la manga de baño y el cajón de aturdimiento, tiene una longitud suficiente para que escurra el agua de lavado. (Faenado de ganado mayor)		
		131. El corredor de acceso, entre la manga de baño y el cajón de aturdimiento, tiene una longitud suficiente para que escurra el agua de lavado. (Faenado de ganado menor)		
		132. El cajón de aturdimiento es sólido, resistente, de superficie lisa. (Faenado de ganado mayor)		
		133. El cajón de aturdimiento es sólido, resistente, de superficie lisa. (Faenado de ganado menor)		
		134. La puerta de acceso al cajón de aturdimiento es tipo guillotina. (Faenado de ganado mayor)		
		135. La puerta de acceso al cajón de aturdimiento es tipo guillotina. (Faenado de ganado menor)		
		136. Cuenta con dispositivos para suspender a los animales y situarlos en el sistema de rielaría. (Faenado de ganado mayor)		
		137. Cuenta con dispositivos para suspender a los animales y situarlos en el sistema de rielaría. (Faenado de ganado menor)		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO: Sección de sangrado	138. Las operaciones de sangrado se realizan en el sistema aéreo. (Faenado de ganado mayor)		
		139. Las operaciones de sangrado se realizan en el sistema aéreo. (Faenado de ganado menor)		
		140. En el ganado mayor se utiliza un cuchillo para cortar la piel y otro para seccionar los vasos sanguíneos.		
		141. Cuenta con un sistema de recolección de sangre que impide la contaminación y se emplean utensilios higiénicamente aceptables.		

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO: Sección de escaldado y pelado	142. Cuenta con sistema que garantice la higiene e inocuidad - Faenado porcinos.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO: Sección de eviscerado	143. La recepción se realiza en recipientes o bandejas inoxidable de superficie lisa u otros sistemas apropiados como carriles, ductos, toboganes o fajas. (Faenado de ganado mayor)		
		144. La recepción se realiza en recipientes o bandejas inoxidable de superficie lisa u otros sistemas apropiados como carriles, ductos, toboganes o fajas. (Faenado de ganado menor)		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO: Sección de división de carcasas	145. Cuenta con sierra mecánica o eléctrica. (Faenado de ganado mayor)		
		146. Cuenta con sierra mecánica o eléctrica. (Faenado de ganado menor- porcinos grandes)		
		147. Cuenta con esterilizadores adecuados para el tamaño de la hoja de la sierra.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO: Sección de limpieza de carcasas	148. Dispone de dispositivos para aplicar agua con la presión adecuada para tal fin. (Faenado de ganado mayor)		
		149. Sección de limpieza de la carcasa. Dispone de dispositivos para aplicar agua con la presión adecuada para tal fin. (Faenado de ganado menor)		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO: Sección de limpieza de menudencias	150. Cuenta con suficiente agua caliente y vapor de agua.		
		151. Dispone de desagüe canalizado directamente hacia la red de efluentes.		
		152. Dispone de mesas de trabajo, y pozas con ángulos cóncavos.		
		153. Las mesas de trabajo y pozas son de material resistente no contaminante.		
		154. Las mesas de trabajo y pozas son de material de fácil limpieza y desinfección.		
		155. Dispone de balanzas para el pesado.		

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO: Sección de limpieza de menudencias	156. Dispone de ganchos u otro material no contaminante que se utilice para mantenerse suspendidos con el fin de evitar su contacto con el piso.		
		157. La comunicación de esta zona con la de faena de ganado mayor impide el pasaje de personas.		
		158. La comunicación de esta zona con la de faena de ganado menor impide el pasaje de personas.		
		159. Debe tener comunicación directa con la zona de despacho.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE FAENADO: Sección de pesado y numeración	160. Cuenta con balanza.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE OREO	161. Cuenta con una zona destinada al enfriamiento y maduración de las carcasas.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE EMBARQUE	162. Se ubica continua a la sección de oreo.		
		163. Se comunica directamente con la puerta de salida del matadero.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE PIELES	164. La zona se encuentra separada y alejada de la zona de faenado.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE INCINERACION Y DIGESTOR	165. Posee área para destruir los comisos y condenas.		
		166. Está ubicada en un lugar aislado, cerca de la zona de necropsia.		
		167. La sección cuenta con medidas de seguridad e higiene.		
		168. Cuenta con digestor y/o incinerador, con adecuado equipo para este fin.		
		169. Se cuenta con manómetro, termómetro y reloj, para el control del proceso de incineración.		

Base legal	Detalle	Descripción	Cumple	No cumple
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE RESIDUOS SOLIDOS	170. Cuenta con un estercolero y depósito de basura.		
		171. La zona se encuentra lejos de las zonas destinadas al proceso de faenado.		
		172. El estercolero se encuentra protegido contra insectos, roedores y la emanación de olores.		
		173. Cuenta con medio propio para la disposición sanitaria final.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE RENDERING	174. Los comisos y despojos son: - Procesados en la zona de rendering. - Destinados a un establecimiento de procesamiento autorizado por el SENASA. - Conservados en una zona separada del área de faenado y destinado al relleno sanitario.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE ENERGIA	175. Cuenta con un área destinada a las maquinarias.		
		176. La sección está ubicada en lugar apropiado y seguro.		
Anexo 3	DISEÑO DE LOS MATADEROS: ZONA DE SERVICIOS GENERALES Y ASISTENCIALES	177. Cuenta con servicios higiénicos generales, tópico de primeros auxilios y duchas.		
		178. Cuenta con ambientes adecuados para el depósito de productos químicos utilizados en la desinfección.		
Anexo 5	POES	179. Cuenta con programa estandarizados de saneamiento.		
Anexo 13	CUPO DE FAENA	180. Tiene capacidad para beneficiar 10 bovinos diarios.		
		181. Tiene capacidad para beneficiar 20 porcinos diarios.		
Anexo 13	CUPO DE FAENA	182. Tiene capacidad para beneficiar 30 ovinos o caprinos diarios.		
Artículo 33°	MÉDICO VETERINARIO	183. Cuenta con Médico Veterinario autorizado.		
Artículo 23°	OTROS PROGRAMAS	184. Cuenta con lineamientos de Buenas prácticas de faenado.		
		185. Cuenta con lineamientos de limpieza y desinfección.		
		186. Cuenta con lineamientos para el control de plagas.		

ANEXO 2

ACTA DE INCINERACION

CAMAL MUNICIPAL DE PAITA

CONSTANCIA DE INSPECCIÓN N°02

El Medico Veterinario del camal municipal de Paita que suscribe certifica que el señor NORMA NAVARRO. Beneficio un porcino y se extiende la presente Constancia de Inspección sanitaria corresponde:

PRODUCTO..... CARCAZAS Y VISCERAS
ESPECIE PORCINO
CANTIDAD..... UNO (1)
PESO..... 15 KILOS.
ESTADO NO APTO PARA CONSUMO
PROCEDENCIA..... PAITA

DETERMINANDOSE LO SIGUIENTE

PRESENTA CISTICIRCOSIS PORCINA.

NOMBRE..... SEBASTIAN GARCIA CORDOVA.
DOMICILIO... PAITA.
DESTINO..... CAMAL MUNICIPAL DE PAITA
FECHA..... 29 DE JUNIO DEL 2016.


ADMINISTRADOR



MED. VETERINARIO

POL. MUNICIPAL

PROPIETARIO

ANEXO 3

REGLAMENTO SANITARIO DEL FAENADO DE ANIMALES DE ABASTO

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º.- Objeto

El presente Reglamento tiene como objeto regular y establecer las especificaciones técnicas sanitarias referidas al faenado de los animales de abasto, con la finalidad de contribuir con la inocuidad de los alimentos de producción primaria destinados al consumo humano y la eficiencia del faenado principalmente, fortaleciendo así el desarrollo ganadero nacional.

Artículo 2º.- Definiciones

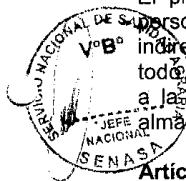
Para los fines del presente Reglamento, se aplicarán las definiciones contenidas en el Anexo N° 1, así como las definiciones consideradas en el Decreto Legislativo N° 1059 – Ley General de Sanidad Agraria y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 018-2008-AG; en el Decreto Legislativo 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG y en el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado por Decreto Supremo N° 004-2011-AG.



El SENASA podrá modificar, incluir o eliminar mediante resolución del titular, las definiciones contenidas en el Anexo N° 1, siempre que guarden concordancia con las definiciones que se establezcan en normas internacionales.

Artículo 3º.- Ámbito de aplicación

El presente Reglamento establece normas de orden público de aplicación a toda persona natural o persona jurídica pública o privada, que intervengan directa o indirectamente en los procesos que involucran las actividades de los mataderos en todo el territorio nacional, tales como el faenado de animales de abasto y en lo referido a la carcasa, carne y menudencias: la manipulación, el procesamiento primario, el almacenamiento y la comercialización.



Artículo 4º.- Autoridad competente

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, como Autoridad Nacional en Sanidad Agraria, es la entidad competente para dictar las normas, disposiciones, directivas y medidas que sean necesarias para la mejor aplicación del presente Reglamento.

Artículo 5º.- Evaluación y control oficial

Corresponde al SENASA evaluar y controlar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en este Reglamento, de conformidad con las facultades que le otorga la legislación vigente.

Artículo 6º.- Cumplimiento y costos de las medidas sanitarias

El SENASA dictará las medidas sanitarias necesarias para el logro del objetivo del presente Reglamento; dichas medidas serán de cumplimiento obligatorio por parte del Titular de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero, quien es responsable de asumir el costo de su ejecución.

Artículo 7°.- Apoyo de otras autoridades

La Policía Nacional y demás autoridades civiles, políticas, militares, religiosas, municipales, regionales y judiciales, deberán brindar apoyo a la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria en el ejercicio de sus funciones para aplicación del presente Reglamento; bajo responsabilidad administrativa, civil y penal, en cumplimiento a lo dispuesto por la Novena Disposición Complementaria Final de la Ley General de Sanidad Agraria.

Artículo 8°.- Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento

Todos los Mataderos deben desarrollar e implementar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento - POES de acuerdo con el Anexo N° 5 y demás disposiciones que establezca el SENASA; a fin de reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de la carcasa, carne y menudencias, comestibles, derivados de las especies faenadas, asegurando la limpieza y desinfección de las instalaciones, superficies de contacto, materiales y equipos, antes de iniciar las operaciones, durante y después de éstas.

Artículo 9°.- Plan de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control - HACCP

Los mataderos de las categorías 2 y 3, a que se refiere el artículo 24° de este Reglamento, deben desarrollar e implementar un Plan de Análisis de Peligro y cumplir con los principios del Sistema HACCP - Puntos Críticos de Control, de acuerdo con el Anexo N° 4.

El SENASA podrá inspeccionar la implementación del Plan HACCP para verificar el cumplimiento de su aplicación, para lo cual el matadero debe suministrar toda la información relacionada con el Plan u otras que se consideren necesarias, además de brindar todas las facilidades requeridas para la evaluación.

El SENASA mantendrá el nivel de confidencialidad necesaria y requerida de la información, datos y conocimientos.



CAPÍTULO II

DE LA AUTORIZACIÓN Y REGISTRO SANITARIO DE LOS MATADEROS

Artículo 10°.- Faenado de animales de abasto

El faenado de los animales de abasto debe realizarse en mataderos que cuenten con Autorización Sanitaria de Funcionamiento vigente y registro del SENASA. Dicha Autorización podrá ser otorgada para una o más especies. El faenado de aves, cuyes y conejos será regulado por las normas correspondientes.

La Autorización Sanitaria de Funcionamiento comprenderá la capacidad de faena, especies a faenar, y otras actividades autorizadas, tales como rendering y cámara frigorífica.

Artículo 11°.- Autorización Sanitaria del Proyecto de Construcción

Los titulares de los mataderos deben contar con la Autorización Sanitaria del Proyecto de Construcción, que deberá solicitarse en la Dirección Ejecutiva del SENASA de la jurisdicción, cumpliendo con los requisitos establecidos en los Anexos N° 2, 3, 6 y

demás exigencias del presente Reglamento. La autorización quedará cancelada si transcurridos tres (3) años desde su otorgamiento, la construcción no hubiese concluido.

Artículo 12º.- Autorización Sanitaria de Funcionamiento

Los titulares de los mataderos deben contar con la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, que deberá solicitarse en la Dirección Ejecutiva del SENASA de la jurisdicción, cumpliendo con los requisitos establecidos en los Anexos N° 2, 3, 7 y demás exigencias del presente Reglamento.

Artículo 13º.- Identificación de los establecimientos

Los titulares de los establecimientos que obtengan la Autorización Sanitaria de Funcionamiento recibirán automáticamente un registro, requisito obligatorio para el inicio de sus operaciones. El código correspondiente al registro debe ser usado para identificar los productos provenientes del establecimiento.

Artículo 14º.- Modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento

Los mataderos registrados en el SENASA en los que se requiera efectuar modificaciones referidas a la construcción, ampliación de su capacidad de faena o ampliación de su actividad para realizar rendering o frigorífico, deben obtener previamente la modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, cumpliendo los requisitos establecidos en el Anexo N° 8 y demás exigencias del presente Reglamento, según corresponda.

Artículo 15º.- Vigencia de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento

La Autorización Sanitaria de Funcionamiento tendrá vigencia de cinco (5) años, sujeta al mantenimiento de las condiciones bajo las cuales fue otorgada. Podrá ser renovada por periodos adicionales de cinco (5) años, previa solicitud de renovación presentada por lo menos treinta (30) días hábiles antes de la fecha de vencimiento, debiendo para ello cumplir con los requisitos establecidos en el Anexo N° 7º del presente Reglamento.

Artículo 16º.- Suspensión y Cancelación de la Autorización del Funcionamiento del matadero

a) Son causales de suspensión de la autorización de funcionamiento del matadero, las siguientes:

- Por no ejecutar oportunamente las disposiciones que determine el SENASA.
- El centro no opere por un periodo mayor de seis (6) meses de forma consecutiva.
- Por faenar especies no autorizadas
- Por no contar con la cantidad de médicos veterinarios requeridos por el presente reglamento o incumplir el pago oportuno de la tasa correspondiente
- Por no mantener las condiciones exigidas para la operación del centro, bajo las cuales se otorgó el funcionamiento.
- Cualquier otra causa que con arreglo a derecho determine la suspensión según lo establezca el SENASA.



b) Son causales de cancelación de la autorización de funcionamiento del matadero, las siguientes:

- Reubicación del matadero.
- Por disolución y liquidación de la empresa dentro de un procedimiento concursal.
- Por transferencia o cesión sin previa modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento.
- Cualquier otra causa que con arreglo a derecho determine la caducidad o revocación, según lo establezca el SENASA.
- Por no subsanar las causas que motivaron la suspensión en el plazo establecido por SENASA.

Artículo 17º.- Transferencia de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento

El Titular de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento que desee realizar la transferencia, cesión en uso o alquiler a un tercero del matadero, deberá comunicarlo al SENASA dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes de haberlo realizado, adjuntando la copia notarial del documento correspondiente. En el mismo plazo, quien desee mantener la Autorización, deberá solicitar su modificación adjuntando carta compromiso de mantener el cumplimiento de las exigencias, caso contrario la Autorización queda cancelada automáticamente.



Artículo 18º.- Bienestar animal

Toda actividad relacionada al faenado de los animales de abasto obligatoriamente debe cumplir las disposiciones legales que se emitan relacionadas al bienestar animal que se emitan.



Artículo 19º.- Ubicación de los mataderos

Los mataderos deben estar ubicados en una zona autorizada por la Autoridad Municipal, no expuesta a inundaciones y libre de emanaciones gaseosas o elementos contaminantes. Como medida de prevención sanitaria y bioseguridad, los mataderos deben estar ubicados aisladamente de otros centros de riesgo como hospitales, cementerios, aeropuertos, plantas químicas, plantas procesadoras de minerales, rellenos sanitarios o botaderos municipales de basura, u otros, dependiendo del riesgo sanitario, que será establecido mediante procedimiento del órgano de línea competente del SENASA.

Artículo 20º.- Uso de instalaciones de los mataderos

A fin de evitar impacto negativo en las condiciones sanitarias y en la inocuidad de la carne y menudencias, está prohibido dar uso distinto a las instalaciones para las que se otorgó la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero, salvo autorización expresa del SENASA y previo informe técnico favorable del responsable del área de sanidad animal de la jurisdicción.

Artículo 21º.- Prohibición de crianza y engorde en mataderos

En los mataderos queda prohibido la crianza, engorde u otra actividad que no sea el descanso obligatorio y la faena de los animales.

CAPÍTULO III DE LA CLASIFICACIÓN DE LOS MATADEROS

Artículo 22º.- Clasificación de los mataderos

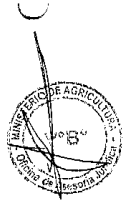

Los mataderos de animales de abasto se clasifican en tres (3) categorías, de acuerdo al nivel técnico-sanitario del proceso de faena, cupo de faena, disponibilidad de instalaciones, equipamiento y materiales.

Artículo 23º.- Matadero de Categoría 1

Los mataderos de la categoría 1, son los que cuentan con capacidad instalada para faenar hasta diez (10) bovinos; veinte (20) porcinos o camélidos y treinta (30) ovinos o caprinos, por jornada diaria y que estén ubicados en lugares donde se faene ganado preferentemente para la zona

Deben estar ubicados en sectores aislados fuera del área urbana, de fácil abastecimiento.

Para su funcionamiento debe cumplirse con las exigencias establecidas en los Anexos N° 2, 3, 5 y 12 del presente Reglamento y adicionalmente con los siguientes requisitos:

- 
- 
- a) De acuerdo a lo establecido en el artículo 33º, contar con el servicio médico veterinario que realice las evaluaciones, inspecciones y demás actividades sanitarias contempladas en el presente Reglamento, a cargo de médicos veterinarios oficiales o autorizados por el SENASA para realizar actividades oficiales.
 - b) Aplicar las Buenas Prácticas de Faenado, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Programa de Saneamiento (limpieza y desinfección) y Programas de Control de Plagas (desinsectación y desratización entre otros), de acuerdo a lineamientos establecidos.
 - c) Plan interno de rastreabilidad según lineamientos técnicos establecidos por el SENASA.

Artículo 24º.- Mataderos de categorías 2 y 3

Los mataderos de la categoría 2 son los que faenan animales destinados exclusivamente al consumo nacional y los mataderos de la categoría 3 faenan animales que además podrán destinarse a la exportación.

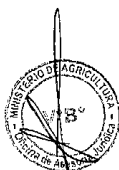
Artículo 25º.- Requisitos de Mataderos de categoría 2 y 3

Para el funcionamiento de los mataderos de las categorías 2 y 3, debe cumplirse con las exigencias establecidas en los Anexos N° 2, 3, 4, 5 y 12 del presente Reglamento y adicionalmente con los siguientes requisitos:

- a) De acuerdo a lo establecido en el artículo 33º, contar con el servicio médico veterinario que realice las evaluaciones, inspecciones y demás actividades sanitarias contempladas en el presente Reglamento, los cuales deben ser médicos veterinarios del SENASA.
- b) Ejecutar un programa de vigilancia y control para determinación de residuos químicos y contaminantes biológicos en la carne y menudencias.

- c) Aplicar las Buenas Prácticas del Faenado, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Programa de Saneamiento (limpieza y desinfección) y Programas de Control de Plagas (desinsectación y desratización entre otros) de acuerdo a lineamientos establecidos
- d) Plan de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control - HACCP vigente y de acuerdo a lo indicado en el Anexo N° 4.
- e) Plan interno de rastreabilidad según lineamientos técnicos establecidos por el SENASA.

CAPÍTULO IV **DEL DISEÑO, CAPACIDAD INSTALADA, EQUIPOS Y MATERIALES DE LOS** **MATADEROS**



Artículo 26°.- Diseño de los mataderos

Los mataderos deben diseñarse cumpliéndose condiciones higiénico-sanitarias a lo largo de todas sus actividades, las que deben permitir identificar, controlar y evitar enfermedades y la contaminación derivada de una infección en el animal o de una contaminación secundaria a partir de los seres humanos o del medio ambiente, para lo cual el diseño del matadero debe satisfacer las exigencias que se describen en el Anexo N° 3.



Artículo 27°.- Zona de deshuesado, cortes, empaque y conservación

Los mataderos que cuenten con una zona de deshuesado, cortes, empaque y conservación deberán cumplir con lo señalado en el Anexo N° 3.

Artículo 28°.- Capacidad instalada

Los mataderos deberán disponer de espacio necesario para la ejecución satisfactoria de todas las operaciones, con zonas y secciones específicas diseñadas en proporción a la cantidad y especie de animales a faenar, los que se detallan en el Anexo N° 3. Ningún establecimiento debe exceder la capacidad instalada de faenado que determina el SENASA al momento de otorgarle la autorización de funcionamiento.

El proceso para determinar el cupo de faena se establece en el Anexo N° 12 del presente Reglamento.

Artículo 29°.- Materiales, equipos y superficies

Los mataderos contarán con infraestructura y equipos de material resistente, impermeable, no contaminante, de superficie lisa, de fácil limpieza e higienización. Aquellos que entren en contacto directo con la carne y menudencias, deberán garantizar la inocuidad de los mismos.

CAPÍTULO V

DEL PERSONAL DE LOS MATADEROS

Artículo 30°.- Información del personal de los mataderos

Al momento de solicitarse la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, el titular del establecimiento deberá presentar la relación del personal que intervendrá en las labores de faena.

Todo cambio de personal deberá ser informado al SENASA dentro de los cinco (05) días posteriores de haberse producido el cambio.

Artículo 31°.- De la salud del personal

El personal que intervenga en las labores de faenado, manipulación de la carcasa, carne, menudencias y sangre, se someterán a examen médico con un periodo no mayor a treinta (30) días del inicio de sus labores antes de laborar en el establecimiento. El examen debe comprender análisis de coprocultivo en serie, cultivo de esputo y reconocimiento médico que preste especial atención a: heridas, llagas infectadas y otras lesiones que afectan la piel; afecciones entéricas, en particular enfermedades parasitarias y estado de portador de salmonella, enfermedades respiratorias transmisibles y enfermedades venéreas. El examen debe repetirse periódicamente o cuando clínica o epidemiológicamente esté indicado.

El examen médico del personal debe realizarse también después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación.

El titular del matadero tomará las medidas pertinentes para asegurar que ninguna persona de quien se sepa o se sospeche que padece o sea portador de una enfermedad capaz de transmitirse por la carne, menudencias y sangre o mientras presente heridas, llagas o diarrea, se le permita manipularlos directa o indirectamente. Toda persona enferma debe informarlo inmediatamente a la dirección del matadero.

El matadero debe mantener los certificados médicos vigentes del personal a disposición del SENASA en la oportunidad en que sean requeridos.

Artículo 32°.- Indumentaria del personal

Todo personal del matadero, en las áreas que se requiera y según lo determine el SENASA, debe contar con uniforme de color claro, protector de cabello, mascarilla, guantes, casco, botas, porta-cuchillos y delantales impermeables, limpios y en buenas condiciones de conservación.

Los médicos veterinarios usarán mandiles de color diferente al resto del personal. Asimismo, el uniforme de los trabajadores de la zona sucia debe diferenciarse de la zona limpia.

Artículo 33°.- Médicos veterinarios requeridos en los mataderos

De acuerdo a lo establecido en los artículos 23° y 25°, cada matadero debe contar como mínimo por cada jornada de faenado con un médico veterinario hasta por cada ciento cincuenta (150) bovinos, bubalinos o équidos, o su equivalente a razón de un bovino por cada dos cabezas de porcinos o camélidos sudamericanos, o un bovino por cada tres cabezas de ovinos o caprinos.

En caso que el médico veterinario cometa alguna falta, el SENASA la analizará pudiendo determinar la cancelación de su Autorización o la aplicación de la respectiva



sanción administrativa al Médico Veterinario del SENASA, según corresponda, sin perjuicio de las sanciones penales o civiles pertinentes. Si la falta cometida por el veterinario fuera compartida por la empresa demandante de sus servicios o fuera beneficiado el matadero, se podrá considerar responsabilidad solidaria.

Asimismo, el matadero, según su capacidad de faena, debe contar con personal auxiliar cuya misión será la de colaborar en la labor que desempeñan los veterinarios.

CAPÍTULO VI DEL INGRESO DE LOS ANIMALES A LOS MATADEROS

Artículo 34°.- Recepción de animales al matadero

El personal responsable del matadero recibirá animales únicamente cuando la persona encargada de suministrar los animales presente el Certificado Sanitario de Tránsito Interno vigente, donde se indique que son destinados para faena. Esta documentación debe entregarse al médico veterinario para luego pasar al archivo del establecimiento, debiendo el matadero remitirlos mensualmente al SENASA.

Los Dispositivos de Identificación Oficial – DIO (aretas) de cada uno de los animales identificados que ingresan al matadero, deberán ser retenidos por el Médico Veterinario responsable y remitirlos mensualmente al SENASA de la jurisdicción para su archivo. El procedimiento para este proceso, será establecido a través de una norma legal del área correspondiente del SENASA.

Artículo 35°.- Lavado y desinfección de vehículos

Los medios de transporte, las instalaciones y equipos para la carga y descarga de los animales para faena deben mantenerse en buen estado y limpios, para lo cual se procederá a su limpieza y desinfección inmediatamente después de la descarga de los animales, bajo responsabilidad del titular de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero.

El titular del matadero debe llevar un registro diario de los medios de transporte lavados y desinfectados.

Artículo 36°.- Reembarque de ganado

Los animales desembarcados en un matadero no podrán ser reembarcados o transportados a otro centro o lugar, salvo autorización escrita del médico veterinario, en concordancia a lo establecido en el artículo 44°.

Artículo 37°.- Ingreso de animales muertos o enfermos en tránsito

Los animales que desde su origen fueron certificados y destinados a matadero y lleguen muertos o enfermos deben ser admitidos y pasar por evaluación veterinaria. Los animales que hubieran llegado muertos no podrán ser destinados al consumo humano, debiendo ser comisados. El médico veterinario determinará la disposición final de los animales que llegaron enfermos.

Artículo 38°.- Descanso obligatorio de los animales

Los animales deben permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de seis (6) horas. Los animales cuya movilización hacia el matadero dure más de doce (12)



horas, deben permanecer en el corral de descanso no menos de doce (12) horas antes de ser faenados.

El tiempo de reposo del ganado puede ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el párrafo anterior, cuando el ganado provenga de lugares no distantes más de cincuenta (50) kilómetros y no haya sido movilizizado mediante el arreo.

Asimismo, por disposición del médico veterinario se podrá prolongar el lapso de reposo si las condiciones sanitarias del ganado lo requieren.

El médico veterinario determinará los casos en que el matadero debe proveer de alimento al animal y el tiempo que éste deberá permanecer en ayuno para su posterior faena.

CAPÍTULO VII DE LA EVALUACIÓN ANTE-MORTEM

Artículo 39°.- Obligatoriedad de la evaluación ante-mortem

La evaluación ante-mortem de los animales debe ser realizada por el médico veterinario, para lo cual el establecimiento debe brindarle las facilidades y proporcionarle las condiciones necesarias para el desarrollo de su labor.

Artículo 40°.- Propósito de la evaluación ante-mortem

La evaluación ante-mortem se realiza a los animales que ingresan al matadero, con el propósito de:

- a) Identificar los animales que están descansados para que después del faenado puedan proporcionar carne y menudencias inocuo, aptos para el consumo humano;
- b) Identificar y aislar los animales sospechosos para su examen detallado;
- c) Impedir la contaminación de las áreas de faena
- d) Impedir la contaminación de los equipos y del personal, por causa de animales afectados de enfermedades transmisibles; y
- e) Obtener la información que pueda ser necesaria o útil para la evaluación post-mortem.

Artículo 41°.- Consideraciones en la evaluación ante-mortem

Durante la evaluación ante-mortem debe considerarse como mínimo los siguientes aspectos:

- a) Identificación de posibles anormalidades y signos de enfermedad;
- b) Comportamiento de los animales y la forma de permanecer en pie y en movimiento;
- c) El estado de nutrición y la reacción al medio ambiente;
- d) El estado de la piel, mucosa, así como del pelo, lana o cerdas según el caso;
- e) El aspecto del sistema urogenital, incluido las glándulas mamarias;
- f) El aparato respiratorio;
- g) Las lesiones, tumefacciones o edemas;
- h) La temperatura corporal de los animales sospechosos;
- i) El frotis de sangre o remisión de muestras al laboratorio, en los casos en que se sospeche una enfermedad;



- j) Las posibles manifestaciones de enfermedades vesiculares; y
- k) Registro de los resultados de la evaluación ante-mortem, a fin que esté disponible para la evaluación post mortem.

Artículo 42°.- Evaluación del ganado

Los animales deberán evaluarse durante el descanso, en pie y en movimiento. Los animales que dentro de las veinticuatro (24) horas posteriores a la evaluación ante-mortem no hayan sido faenados, deben ser re-evaluados por el médico veterinario.

Artículo 43°.- Dictámenes de la Evaluación ante-mortem

Al término de la evaluación ante-mortem, el médico veterinario podrá dictaminar: autorización para el faenado; faenado bajo precauciones especiales; faenado de emergencia; comiso o aplazamiento del faenado, debiendo quedar registrado el dictamen de acuerdo a lo establecido en el procedimiento que para tal fin apruebe el SENASA.

Artículo 44°.- Desplazamiento excepcional de animales a otro matadero

Como regla general, los animales que ingresen a un matadero deben ser faenados en ese mismo establecimiento. No obstante, en circunstancias excepcionales tales como en el caso de avería grave de las instalaciones del matadero, el médico veterinario, bajo responsabilidad, podrá autorizar el desplazamiento a un matadero cercano, debiendo comunicarlo inmediatamente al SENASA de la jurisdicción.

La salida de los animales será autorizada por el médico veterinario mediante el Certificado Sanitario de Tránsito Interno y un dictamen que acredite su salida indicando:

- a) Matadero de origen (número de registro, nombre y ubicación);
- b) Lugar de destino;
- c) Número de registro del vehículo transportador;
- d) Fecha y hora de extensión de la guía o documento que acredite la salida.

Artículo 45°.- Animales enfermos y sospechosos

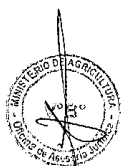
Cuando se detecten animales enfermos o sospechosos de enfermedad, deben ser trasladados al corral de aislamiento para ser examinados minuciosamente, observados y/o tratados bajo vigilancia del médico veterinario, tomándoseles las respectivas muestras para su remisión al laboratorio. Recibido los resultados, el médico veterinario determinará su destino final; disponiendo la desinfección de los lugares por donde transitaron.

Artículo 46°.- Animales imposibilitados de ingresar por sus propios medios

Los animales deben ingresar al matadero por sus propios medios de locomoción, excepto cuando estén imposibilitados de hacerlo, en cuyo caso, previa evaluación y disposición del médico veterinario, se le permitirá el ingreso en condiciones especiales.

Artículo 47°.- Animales en estado agónico o en sufrimiento

Los animales que se encuentren en estado agónico o en sufrimiento derivado de lesiones o traumatismos, deben ser faenados de inmediato priorizando su evaluación ante-mortem. En este caso, la carne y menudencias se identificarán como "retenido", manteniéndose como tal hasta que el médico veterinario determine la disposición final.



Artículo 48°.- Distorsión u ocultamiento de afecciones o enfermedades

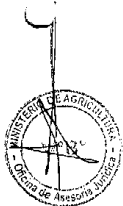
Los animales que pasen a evaluación ante-mortem no deben haber sido sometidos a actos que distorsionen u oculten signos de afecciones o enfermedades.

Artículo 49°.- Aborto en los corrales o en el traslado hacia el matadero

Las hembras que aborten en el matadero o durante el traslado hacia él, deben mantenerse en un corral aislado para ser faenados al término de la jornada y en condiciones sanitarias adecuadas.

Artículo 50°.- Declaración obligatoria de enfermedades

La detección o sospecha de alguna enfermedad de notificación obligatoria debe ser informada al SENASA de la jurisdicción por el médico veterinario responsable de la evaluación sanitaria, dentro de las doce (12) horas siguientes de producirse los primeros signos o síntomas de la enfermedad.



**CAPÍTULO VIII
DEL PROCESO DE FAENADO**

Artículo 51°.- Aplicación del Manual de Buenas Prácticas de Faenado e Higiene

El médico veterinario responsable de la evaluación sanitaria debe verificar la correcta aplicación del Manual de Buenas Prácticas del Faenado, bajo el cual se otorgó la Autorización Sanitaria de Funcionamiento al Matadero.



Asimismo, debe verificar antes de iniciarse el faenado de los animales, que las instalaciones, el personal, los equipos, maquinarias, mobiliario, utensilios, vestimenta y todo material que se utilice en el proceso de faenado, cumple con las Buenas Prácticas de Higiene establecidas por el Codex Alimentarius.

Artículo 52°.- Faenado de diferentes especies

El matadero donde se faene diferentes especies debe contar con zonas de faena separadas para cada especie o procedimientos específicos autorizados por la autoridad competente sobre horarios, higiene y sanidad cuando se utilice un área común.

Artículo 53°.- Equipos y materiales

Los equipos y utensilios que entren en contacto con la carne y menudencias deben tener una superficie lisa, impermeable, no absorbente, sin grietas o hendiduras y ser resistentes a la corrosión, no tóxicos y que no transmitan olor ni sabor, además ser resistentes a las acciones de limpieza y desinfección. Los equipos fijos se instalarán de tal manera que permitan un fácil acceso para su limpieza y desinfección.

Artículo 54°.- Aturdimiento de los animales

El aturdimiento e insensibilización de los animales debe realizarse sobre la base de métodos que atenúen su sufrimiento, reconocidos internacionalmente u otro sanitariamente aprobado por el SENASA.

Artículo 55°.- Autorización para el inicio del faenado

El faenado de los animales se iniciará con autorización y en presencia del médico veterinario, quien debe supervisar todas las operaciones de faenado, las que se encuentran establecidas en el Anexo N° 3.

Artículo 56°.- Faena de animales en tratamiento médico

Los animales que se encuentren en tratamiento médico no deben ser faenados para consumo humano hasta que los residuos de la medicina hayan sido metabolizados o eliminados.

Artículo 57°.- Animales procedentes de eventos pecuarios

Los animales que mueran en los eventos pecuarios deben ser inmediatamente desangrados en el mismo establecimiento, el que debe contar con un ambiente adecuado para tal fin.

El faenado de estos animales se concluirá en un matadero y su disposición final estará sujeta a lo que determine el médico veterinario responsable de la evaluación sanitaria.

Artículo 58°.- Faenado de animales que constituyan riesgo sanitario

Si de las evaluaciones y pruebas de laboratorio que se realicen como parte de las campañas sanitarias o programas de prevención, control y erradicación de enfermedades, resultasen animales con riesgo sanitario, el SENASA podrá disponer su faenado, la misma que deberá realizarse al final de la jornada, desinfectándose las instalaciones después del faenado.

Artículo 59°.- Faenado de équidos

El faenado de los équidos se realizará únicamente en establecimientos que cuenten con Autorización Sanitaria de Funcionamiento para ese tipo de animales. Para la obtención de la autorización, el titular del establecimiento deberá cumplir con los requisitos considerados en los Anexos 6 y 7.

La fachada del establecimiento lucirá un letrero con dimensiones suficientemente visibles con la denominación "Matadero de Equidos".

CAPITULO IX

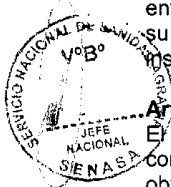
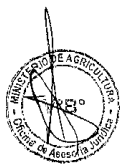
DE LA EVALUACIÓN POST-MORTEM

Artículo 60°.- Condición de apto para el consumo humano

La evaluación post-mortem es una fase obligatoria del faenado, comprende el examen visual, la palpación, la incisión y, de ser necesario, pruebas de laboratorio. Conjuntamente con la evaluación ante-mortem, determinan la condición de apto para el consumo humano.

Artículo 61°.- Identificación de las menudencias

Para su evaluación post-mortem las menudencias deberán estar identificadas con sus respectivas carcasas. La identificación debe mantenerse a lo largo de todo el proceso,



para garantizar en cualquier etapa la identificación de todas las partes de un mismo animal de forma inmediata e inequívoca.

Artículo 62°.- Inmovilidad de la carne y menudencias

Antes de terminada la evaluación post-mortem de la carne y menudencias, a menos que lo autorice el médico veterinario, está terminantemente prohibido:

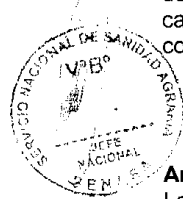
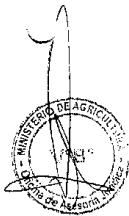
- a) Extraer alguna membrana serosa o cualquier otra parte de la carcasa.
- b) Extraer, modificar o destruir algún signo de enfermedad o lesión.
- c) Eliminar cualquier marca o identificación de las carcasas, cabezas o menudencias.
- d) Retirar del área de evaluación alguna parte de la carcasa y menudencias.

Artículo 63°.- Control de material fecal en las operaciones del matadero

Los mataderos deben incluir en sus POES un sistema de control del material fecal, el cual debe estar comprendido en el Plan HACCP en caso de tratarse de mataderos de las categorías 2 y 3.

Artículo 64°.- Muestreos oficiales

El SENASA es la autoridad competente para dictar medidas sanitarias de cumplimiento obligatorio, destinadas a la prevención, control o erradicación de enfermedades; pudiendo para ello determinar exigencias de muestreos y diagnósticos de laboratorio en los casos que los considere necesarios y con la finalidad de determinar la posible presencia de residuos químicos y otros contaminantes en la carne y menudencias. El costo del cumplimiento de dichas medidas sanitarias corresponde ser asumido por el administrado.



**CAPÍTULO X
DE LOS SELLOS DE LA EVALUACIÓN SANITARIA Y EL DESPACHO**

Artículo 65°.- Sello de la evaluación sanitaria

La evaluación post-mortem concluye con el sellado obligatorio de las carcasas, el cual indica el resultado final de la evaluación veterinaria. El color de las tintas para el sellado es:

- Azul violeta, para las aprobadas para el consumo humano.
- Rojo, para las condenadas.
- Verde, para las decomisadas que puedan ser utilizadas para rendering y consumo animal.

Artículo 66°.- Exigencias de la tinta para el sellado de la evaluación sanitaria

La tinta que se emplee para el sellado debe ser de "uso alimentario humano", inocua y aprobada por la Autoridad competente. La tinta, sello y demás útiles necesarios deben permanecer en custodia del médico veterinario.

Artículo 67°.- Características del sello de la evaluación sanitaria

El sello debe ser de forma circular y de seis (06) centímetros de diámetro. El sellado debe ser legible y aplicado en la cara externa de las paletas o en los cuatro (04) cuartos de la carcasa.

Artículo 68°.- Clasificación de las carcasas

La clasificación de las carcasas será realizada por la autoridad competente de acuerdo a la Norma Técnica Peruana vigente.

Artículo 69°.- Despacho de carne y menudencias y guía de remisión

Las vísceras blancas, patas y cabezas de camélidos, ovinos y caprinos deben ser sometidos a limpieza y escaldado, antes de su despacho.

En el caso de bovinos y bubalinos las vísceras blancas y patas serán limpiadas y escaldadas, y respecto a las cabezas de estos solamente serán sometidas a limpieza.

La salida de la carne y menudencias comestibles, de cualquier categoría de matadero y en cualquier forma de presentación o expendio, requerirá obligatoriamente contar con dictamen favorable del Médico Veterinario, Certificado Sanitario de Tránsito Interno que acredite la salida de los productos y subproductos y Guía de Remisión.

La Guía de Remisión deberá contener la siguiente información:

- a) Matadero de origen (número de registro, nombre y ubicación);
- b) Cantidad, peso y forma de envío de las unidades;
- c) Especie a que pertenecen la carcasa, carne, menudencias y sangre;
- d) Lugar de destino;
- e) Número de registro del vehículo transportador;
- f) Fecha y hora de extensión de la guía o documento que acredite la salida.

El matadero sólo permitirá el despacho de la carcasa sellada por el médico veterinario.



CAPÍTULO XI DE LA DISPOSICIÓN FINAL

Artículo 70°.- Comisos bajo custodia

La carcasa, carne, menudencias y sangre declarados como no aptos para consumo humano deben estar bajo custodia del médico veterinario, bajo responsabilidad del titular de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero, hasta ser destruidos o procesados con la supervisión del médico veterinario; registrando éstas ocurrencias en los formatos establecidos por el SENASA.

Artículo 71°.- Comisos

El médico veterinario debe efectuar el comiso de la carcasa, carne, menudencias y sangre, cuando su inocuidad se vea afectada, debiendo tomar en cuenta lo contemplado en el Anexo N° 3, particularmente sobre la evaluación post-mortem, así como asegurarse que el retiro de los comisos garantice la no contaminación cruzada. Considerar las causas del comiso listadas en el Anexo N° 13.

Artículo 72°.- Equipos y materiales utilizados

Los equipos y materiales empleados para la manipulación o procesamiento de la carne, menudencias y sangre, no comestibles o comisados, deben ser marcados y no ser utilizados para las de consumo humano.

Artículo 73°.- Condena

El médico veterinario debe disponer la condena de la carcasa, carne, menudencias y sangre cuando el riesgo sanitario lo amerite, contemplando las causas indicadas en el Anexo N° 13.

Los condenados deben ser identificados realizándoles cortes en aspa, tinción especial y otros que cumplan con este fin. Además deben ser depositados inmediatamente en recipientes destinados para este fin, debiendo ir luego, según el caso, al digestor y/o incinerador, evitándose el goteo durante su recorrido.

Si se trata de carcasa condenada, suspendida en riel, que se transporta por ese medio, debe disponerse de un pasadizo exclusivo para ese uso a fin de evitar la contaminación cruzada.

CAPITULO XII

DEL TRATAMIENTO DE PIELES Y CENTROS DE RENDERING

Artículo 74°.- Tratamiento de pieles dentro del matadero

La limpieza, escurrido y salado de pieles dentro del matadero, se realizará exclusivamente dentro del área destinada para este fin, permaneciendo en ella máximo tres (3) días. Estas actividades deben garantizar la no propagación de plagas, enfermedades u olores indeseables. El control de esta exigencia se efectuará mediante el uso de formatos correspondientes.

Artículo 75°.- Autorización sanitaria para realizar rendering

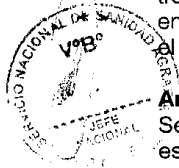
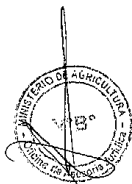
Según lo determine el médico veterinario, los despojos tales como contenidos estomacales, pelos, cerdas, sangre, entre otros podrán ser sometidos a rendering.

A fin de controlar efectos directos o indirectos sobre la salud pública y animal, los establecimientos que realicen rendering deben contar con Autorización sanitaria emitida por el SENASA, para lo cual se evaluará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo N° 9, las demás disposiciones establecidas en el presente reglamento y otras que establezca el SENASA.

En caso de los mataderos, la autorización para realizar esta actividad debe ser consignada en su Autorización Sanitaria de Funcionamiento. Los demás establecimientos deberán obtener la Autorización Sanitaria del Centro de Rendering.

Artículo 76°.- Vigencia de la autorización sanitaria del centro de rendering

La Autorización tendrá vigencia de cinco (5) años, supeditada al mantenimiento de las condiciones bajo las cuales fue otorgada. Podrá ser renovada por periodos adicionales de cinco (5) años, previa solicitud de renovación presentada por lo menos treinta (30) días calendario antes de la fecha de vencimiento, debiendo para ello cumplir con lo establecido en el Anexo N° 9 del presente Reglamento.



Artículo 77°.- Procesamiento de despojos

Únicamente se permitirá el despacho de residuos sólidos (despojos) para ser sometidos a rendering, previa autorización escrita del médico veterinario.

Artículo 78°.- Parámetros del proceso de rendering

En el proceso de rendering, la cocción debe realizarse a una temperatura mínima de 133° C, una presión mayor a tres (3) bares y por un periodo mínimo de veinte (20) minutos sin interrupción una vez alcanzados los 133° C.

Se debe llevar un registro de control de temperatura, tiempo y presión de cocción a que han sido sometidas la carne y menudencias procesadas en el rendering. El registro será colocado en un lugar visible, donde pueda ser revisado por personal del SENASA.

Se debe asegurar la condición sanitaria adecuada de las materias primas de origen animal que se utilicen en la elaboración de alimentos para animales, mediante la aplicación de las buenas prácticas de manufactura, como una primera barrera contra agentes contaminantes microbiológicos y otros, transmisibles a través de los alimentos. El producto final debe estar libre de residuos químicos y contaminantes biológicos o contener niveles aceptables por la normativa nacional e internacional de agentes contaminantes: físicos, químicos o biológicos.

Asimismo, se debe cumplir con las exigencias del marco regulatorio orientado a la prevención de la aparición de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y otras enfermedades y su transmisión a través de las materias primas de origen animal.

**CAPÍTULO XIII
DE LA COMERCIALIZACIÓN**

Artículo 79°.- Comercialización de menudencias

Los estómagos e intestinos que se comercialicen deben estar semicocidos y exentos de mucosa, a excepción de las porciones intestinales destinadas a hilo quirúrgico, envoltura de embutidos, cuerdas de violín y algunos productos sometidos a rendering.

Artículo 80°.- De la Comercialización

La carcasa, carne y menudencias podrán ser comercializadas al por mayor en los mataderos que cuenten con Autorización Sanitaria del SENASA.

Los mataderos que los comercialicen en instalaciones aisladas físicamente, deben cumplir las normas referidas a inocuidad que emita la Autoridad competente.

Artículo 81°.- Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas deben contar Autorización Sanitaria, para lo cual se evaluará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo N° 9, las demás disposiciones del presente Reglamento y otras complementarias que establezca el SENASA. La Autorización deberá solicitarse previa a la construcción de la Cámara Frigorífica.



En caso de los mataderos, la autorización para realizar esta actividad debe ser consignada en la Autorización Sanitaria de Funcionamiento; los demás establecimientos deberán obtener la Autorización sanitaria de Cámara frigorífica.

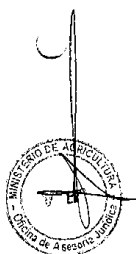
La Autorización tiene vigencia de cinco (5) años, supeditada al mantenimiento de las condiciones bajo las cuales fue otorgada. Podrá ser renovada por periodos adicionales de cinco (5) años, previa solicitud de renovación presentada por lo menos treinta (30) días calendario antes de la fecha de vencimiento, debiendo para ello cumplir con lo establecido en el Anexo N° 9 del presente Reglamento.

Artículo 82°.- Almacenamiento de carne de équidos

La conservación y almacenamiento de la carne de équidos debe realizarse en las cámaras frigoríficas destinadas exclusivamente para este fin. En consecuencia, no podrán almacenarse en la misma cámara, la carne y menudencias de otras especies.

Artículo 83°.- Capacidad máxima de conservación en cámaras frigoríficas

A efectos de garantizar el adecuado enfriamiento está prohibida la conservación de la carne y menudencias en cantidades que excedan la capacidad de la cámara frigorífica, así como conservarlos en la cámara una vez descongelados.



CAPITULO XIV DE LAS RESPONSABILIDADES

Artículo 84°.- Apoyo a la Autoridad Sanitaria y médicos veterinarios

Los titulares de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos están en la obligación de facilitar al personal del SENASA a sus instalaciones y apoyarle en el cumplimiento de sus funciones, proporcionándole la información solicitada para dicho propósito.



Asimismo, son responsables de brindar las facilidades y proporcionar las condiciones necesarias para el adecuado desarrollo de las actividades del médico veterinario autorizado o médico veterinario oficial.

Artículo 85°.- Higienización del matadero

Es responsabilidad de los titulares de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos, la conducción y ejecución diaria del programa de higienización, desinfección y demás procesos contemplados en los POES, abordando además aspectos que puedan incidir negativamente en las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que se debe incluir la desinfección, desinsectación y desratización del establecimiento. El cronograma del programa y las constancias de su ejecución, deben estar disponibles cuando el SENASA lo requiera.

Artículo 86°.- Mantenimiento del libro registro diario

Los titulares de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos deben llevar un libro de registro diario del ingreso de los animales, la disposición final y despacho de la carne y menudencias de acuerdo a los formatos establecidos para tal fin por el SENASA. Esta información debe estar disponible cuando el SENASA lo requiera.

Artículo 87°.- Estadística mensual de faenado, rendering, comisos y condenas

Dentro de los cinco (05) primeros días de cada mes, el médico veterinario registrado debe remitir al SENASA de su jurisdicción, la estadística mensual del faenado de los animales, del rendering, comisos y condenas.

En dicho reporte, los Centros de Rendering que reciban carcasas, carne y menudencias provenientes de animales muertos, deben precisar su procedencia.

Artículo 88°.- Acceso a las zonas del matadero

Se prohíbe el acceso de las personas que no intervienen en el proceso de faenado y de las mascotas, a las áreas restringidas del establecimiento. Se permitirá observar las operaciones de faena, cuando el médico veterinario lo determine procedente y sólo desde el área lateral a la zona de faenado que el establecimiento acondicione sanitariamente para tal fin, evitando se interrumpa el flujo de estas actividades.



Artículo 89°.- Capacitación del personal

Los titulares la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos son responsables de la capacitación permanente del personal del centro. Debe comprender temas referidos a las buenas prácticas de faenado, higienización y de sanitización, así como al sistema HACCP y otros que el SENASA disponga como necesarios. La capacitación podrá ser realizada por el SENASA o por otra institución que este designe.



Artículo 90°.- Información de servicios

Los titulares de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos deben establecer, publicar y cumplir los horarios establecidos para los servicios que prestan. También deben contar con un procedimiento documentado y autorizado por el SENASA, para el faenado de urgencia.

**CAPÍTULO XV
DE LA AUTORIZACIÓN DE MÉDICOS VETERINARIOS PARA EL EJERCICIO DE
ACTIVIDADES OFICIALES**

Artículo 91°.- Autorización de Médicos Veterinarios

Los Médicos Veterinarios de la práctica privada que deseen participar en actividades oficiales relacionadas al faenado de animales de abasto, deben obtener Autorización sanitaria del SENASA.

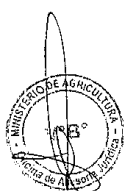
Artículo 92°.- Requisitos y condiciones de los Médicos Veterinarios autorizados

Para obtener la autorización de profesional se requiere:

- Ser médico veterinario colegiado y habilitado.
- Aprobar la capacitación y/o evaluación que periódicamente efectúe el SENASA o la institución que éste designe.
- De preferencia, experiencia en actividades relacionadas al faenado de animales de abasto de por lo menos un (1) año.
- No tener conflicto de interés directo o indirecto, ni incompatibilidad para ejecutar la actividad para la cual fue autorizado, tales como ser el propietario del matadero; ser accionista o representante legal en caso de personas jurídicas; tener relación de servicio o subordinación con el propietario; tener

- vínculo familiar con el propietario del matadero hasta cuarto grado de consanguinidad y tercer grado de afinidad; u otras que determine el SENASA.
- No estar inhabilitado para contratar con el Estado.
 - No estar sancionado por el SENASA en los últimos cinco (5) años, contados a la fecha de presentación de la solicitud.
 - No haber concluido su relación contractual con el SENASA por falta administrativa.
 - Cumplir con el presente Reglamento y sus modificaciones posteriores, así como con las disposiciones específicas referidas a los autorizados establecidas por el SENASA, y sus modificaciones futuras.

Los requisitos antes señalados están referidos al postulante persona natural, y en el caso del postulante persona jurídica a cada una de las personas naturales identificadas como ejecutores de las labores.



Artículo 93°.- Procedimiento para la autorización los profesionales autorizados
Para obtener la condición de profesional autorizado se requiere presentar una solicitud adjuntando lo siguiente:

- a) Copia del certificado de habilidad vigente otorgado por el colegio profesional.
- b) Documento que acredite la experiencia en actividades de faenado de animales.
- c) Constancia de capacitación, sólo en caso ésta no sea emitida por el SENASA y cuando corresponda.
- d) Declaración jurada simple donde se declara que: 1) cumple con los requisitos y condiciones establecidas para postular a la Autorización, 2) conoce y cumple con la normatividad referida al faenado de animales de abasto, 3) no tener causales de inhabilidad, ni conflicto de interés directo o indirecto, ni incompatibilidad para ejecutar la actividad para la cual solicita ser autorizado, según lo determinado por la normatividad emitida por el SENASA, 4) No prestará sus servicios como autorizado en los casos que se presente cualquier incompatibilidad o relación de subordinación o de parentesco con el(los) propietario(s) o accionista(s) del matadero, 5) Aceptar se publique su email personal para los fines de la autorización, y 6) (si/no) tengo cónyuge o pariente(s) que sean funcionario(s), trabajador(es) o asesor(es) a cualquier título o calidad jurídica del SENASA hasta cuarto grado de consanguinidad o tercer grado de afinidad (en caso tenerlos declarar sus nombres).
- e) Formulario de identificación indicando nombre completo, número de documento de identidad y firma, adjuntando fotografía reciente.

Los requisitos antes señalados, están referidos al postulante persona natural, y en el caso del postulante persona jurídica a cada una de las personas identificadas como ejecutores de las labores.

Los Médicos Veterinarios contratados por el SENASA, se regirán en función a las disposiciones legales y procedimientos que la institución determine para tal fin.

Artículo 94°.- Vigencia de la Autorización de profesionales

La vigencia de la Autorización es de cinco (5) años, tiempo durante el cual los profesionales deberán encontrarse habilitados. El registro puede ser renovado por periodos adicionales de cinco (5) años, previa solicitud de renovación presentada por

lo menos treinta (30) días calendario antes de la fecha de vencimiento, adjuntando los requisitos del registro actualizados y previo cumplimiento de las siguientes condiciones:

- a) Mantener las condiciones que le permitieron ser autorizado.
- b) No estar cumpliendo periodos de suspensión o revocación.
- c) Haber asistido a los cursos de actualización que el SENASA indique como obligatorios.

En caso de personas jurídicas, queda prohibida la subcontratación para la ejecución de las acciones materia de la autorización o parte de ellas, sin previa autorización del SENASA de los nuevos profesionales, conforme a lo dispuesto en el presente capítulo.

Artículo 95°.- Cancelación de la Autorización de profesionales

En caso que el profesional autorizado cometa alguna falta, el SENASA la analizará pudiendo determinar la cancelación de la autorización otorgada. Tal circunstancia será notificada al interesado, al matadero y al Colegio de Médicos Veterinarios. Si la falta cometida por el veterinario autorizado fuera compartida por la empresa demandante de sus servicios, se considerará la responsabilidad de ambos.

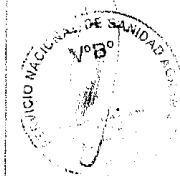


CAPÍTULO XVI DE LOS DERECHOS DE TRAMITACIÓN

Artículo 96°.- Tasas

Los derechos de tramitación de los procedimientos administrativos comprendidos en el presente Reglamento, se considera de acuerdo al riesgo y peligro de la salud de las personas, los animales y se aplicarán tomando como referencia la Unidad Impositiva Tributaria - UIT vigente a la fecha de recepción de la solicitud, de acuerdo a los siguientes porcentajes:

- a) Autorización sanitaria del proyecto de construcción de mataderos: 22% de la UIT.
- b) Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos: categoría I: 13% de la UIT, categoría II: 20% de la UIT y categoría III: 20% de la UIT.
- c) Autorización Sanitaria temporal de Funcionamiento de mataderos: categoría I: 13% de la UIT, categoría II: 20% de la UIT y categoría III: 20% de la UIT.
- d) Renovación o modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos: 13% de la UIT, categoría II: 18% de la UIT y categoría III: 18% de la UIT.
- e) Transferencia de la titularidad de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento de mataderos: 5.5% de la UIT.
- f) Autorización sanitaria para realizar rendering o su renovación: 13% de la UIT.
- g) Autorización sanitaria para cámara frigorífica o su renovación: 12% de la UIT.
- h) Autorización sanitaria de profesionales para el ejercicio de actividades oficiales en mataderos o su renovación: 2% de la UIT por médico veterinario.
- i) Evaluación sanitaria de animales:
 - Por cada bovino, bubalino o equino faenado: 0.070 % de la UIT.
 - Por cada porcino faenado: 0.040% de la UIT.
 - Por cada ovino, caprino o camélido faenado: 0.020 % de la UIT.



Para el caso de los derechos por evaluación sanitaria, el importe recaudado por la Administración de los Mataderos, deberá ser abonado el primer día útil del mes siguiente, en la cuenta bancaria que el SENASA disponga para tal efecto.

CAPITULO XVII DE LAS MEDIDAS SANITARIAS

Artículo 97°.- Medidas sanitarias

Sin perjuicio de imponer la sanción correspondiente, el personal del SENASA podrá disponer la aplicación o cumplimiento inmediato de las medidas sanitarias tales como comiso, suspensión, clausura y demás que estime pertinentes, previstas en el Decreto Legislativo N° 1059, Ley General de Sanidad Agraria y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 018-2008-AG; así como en el Decreto Legislativo N°1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG. El SENASA no asume responsabilidad administrativa, económica ni financiera por las consecuencias de la implementación de dichas medidas.

CAPÍTULO XVIII

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 98°.- Carácter objetivo de las infracciones administrativas

Las infracciones a las disposiciones del presente Reglamento serán determinadas en forma objetiva. La subsanación posterior de la falta cometida no exime al infractor de la aplicación de las sanciones y medidas complementarias correspondientes.

Si el obligado a cumplir con una medida cautelar o con una medida complementaria ordenada por el SENASA no lo hiciera, se le impondrá automáticamente una multa coercitiva de hasta cinco (5) UIT. Dicha multa deberá ser pagada dentro del plazo de cinco días hábiles de notificada, caso contrario se procederá a su cobranza por la vía coactiva. Si el obligado persistiese en el incumplimiento, el SENASA podrá imponer una nueva multa coercitiva duplicando sucesivamente el monto de la última multa coercitiva impuesta, hasta que se cumpla con la medida cautelar o la medida complementaria, sin perjuicio de denunciarse al responsable ante el Ministerio Público para el inicio de la acción penal respectiva. Las multas coercitivas impuestas no impiden al SENASA imponer una sanción al final del procedimiento de ser el caso.

El SENASA administrará un registro central de infractores. En caso de reincidencia, la sanción de multa se duplicará sucesivamente. Las sanciones que imponga el SENASA serán aplicadas sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiere lugar.

Artículo 99°.- Determinación de los montos de las multas

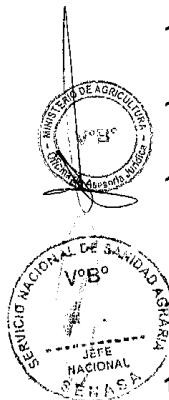
Para la determinación específica del monto de las multas de infracciones cometidas en los mataderos, se deberá considerar la clasificación de los mataderos establecida en el presente Reglamento, con el objeto de responder a la sanción impuesta de manera tal que sea equitativa; elemento que será considerado como sigue:



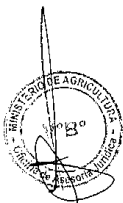
El rango de los montos de las multas establecidas será fraccionado en tres partes, con el propósito de establecer de modo proporcional, los rangos aplicables a cada una de las categorías de los mataderos. A la categoría 1 le corresponderá la tercera parte inferior del rango, mientras que a la categoría 2 le corresponderá el segundo tercio y a la categoría 3 la tercera parte superior del rango, de acuerdo a la metodología consignada en el anexo No 14.

Artículo 100°.- Infracciones administrativas

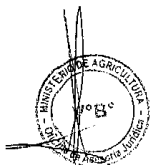
- 100.1** Artículo 6°.- El que incumpla la medida sanitaria dictada por el SENASA o no asuma el costo de su ejecución, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.2** Artículo 10°.- El que faene animales en los mataderos sin contar con la autorización sanitaria otorgado por el SENASA, especies diferentes a las otorgadas o exceda la capacidad de faena contemplada en la misma, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.3** Artículo 11°.- El que construye un matadero sin contar con la Autorización Sanitaria del Proyecto de Construcción, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.4** Artículos 10° y 12°.- El que faene animal de abasto en un lugar distinto a un matadero que cuente con Autorización Sanitaria de Funcionamiento vigente, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.5** Artículos 14°.- El que efectúe modificación referida a la construcción del matadero, amplie su capacidad de faena o amplie su actividad para realizar rendering u operar como frigorífico, sin haber obtenido previamente la modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.6** Artículo 15°.- El que faene animal de abasto u opere con Autorización Sanitaria de Funcionamiento vencida, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.7** Artículos 20° y 21°.- El que de uso distinto a las instalaciones para las que se otorgó la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.8** Artículo 27°.- El que incumpla las exigencias referidas al deshuesado, corte o empaque o conservación será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.9** Artículo 30°.- El titular del matadero que no presente la relación del personal que interviene en las labores de la faena o no haya informado el cambio del mismo al SENASA, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.10** Artículo 31°.- El que no se asegure que el personal que interviene en las labores de faenado, manipulación de la carcasa, carne y menudencias, o sangre, se someta a examen médico, de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.11** Artículo 31°.- El que cuente con personal que interviene en el manejo o manipulación de la carne, menudencias o sangre padeciendo o siendo portador de enfermedad capaz de ser transmitida por estos productos; o presentando herida, llaga o diarrea, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.



- 100.12** Artículo 31°.- El que no mantenga certificado médico vigente del personal a disposición del SENASA, en la oportunidad en que le sea requerido, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.13** Artículo 32°.- El que cuente con personal en matadero sin el uniforme o la indumentaria requerida o incumpliendo lo establecido en el presente reglamento, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.14** Artículo 34°.- El que reciba en el matadero, animal sin el certificado sanitario de tránsito interna vigente, donde se indique que es destinado para faena, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.15** Artículo 34°.- El que no remita mensualmente al SENASA los certificados sanitarios de tránsito interna correspondientes a los animales recepcionados en el matadero, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.16** Artículo 35°.- El que no efectúe la limpieza o desinfección del medio de transporte, las instalaciones o equipo para la carga o descarga de los animales, de acuerdo a lo indicado en el presente reglamento o no lleve el registro diario correspondiente, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.17** Artículo 36°.- El que reembarque o transporte a otro centro o lugar un animal desembarcado en el matadero sin contar con autorización escrita del médico veterinario o incumpliendo lo dispuesto por él, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.18** Artículo 37°.- El que no admita el ingreso al matadero de un animal que llegue enfermo o muerto, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.19** Artículo 37°.- El que no comise carne y menudencia correspondiente a un animal que llegó enfermo o muerto al matadero, lo destine para consumo humano u efectúe disposición final distinta a lo dispuesto por el médico veterinario, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.20** Artículo 38°.- El que no asegure la permanencia del animal en los corrales de descanso durante el lapso determinado por el médico veterinario o no le provea de alimento en los casos que corresponda según lo dispuesto en el presente reglamento, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.21** Artículos 39°, 40° y 41°.- El que no efectúe la evaluación ante-mortem del animal como parte del proceso de faenado o la realice sin cumplir lo exigido en el presente reglamento, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.22** Artículo 42°.- El que no efectúe la re-evaluación del animal que dentro de las veinticuatro (24) horas posteriores a la evaluación ante-mortem no haya sido faenado, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.23** Artículo 45°.- El que no traslade al corral de aislamiento al animal enfermo o sospechoso de enfermedad o no efectúe la toma respectiva de la muestra para su remisión al laboratorio, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.24** Artículo 47°.- El que no faene de inmediato el animal que se encuentre en estado agónico o en sufrimiento derivado de lesión o traumatismo, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.25** Artículo 47°.- El que no identifique como "retenido" la carne o menudencia del animal faenado luego de encontrarse en estado agónico o en sufrimiento, hasta que el médico veterinario determine la disposición final, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.



- 100.26** Artículo 48°.- El que distorsione u oculte signo de afección o enfermedad del animal sometido a evaluación ante-mortem, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.27** Artículo 49°.- El que no mantenga en corral aislado animal hembra que aborte en el matadero o durante el traslado hacia él o sea faenado antes del término de la jornada, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.28** Artículo 50°.- El que no informe al SENASA dentro de las doce (12) horas siguientes de la detección o sospecha de alguna enfermedad de notificación obligatoria, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.29** Artículo 54°.- El que realice el aturdimiento o insensibilización de animal con método que no sea reconocido internacionalmente o aprobado por el SENASA, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.30** Artículo 55°.- El que faene un animal sin la autorización, presencia o supervisión del médico veterinario o incumpliendo las demás exigencias establecidas en el presente Reglamento, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.31** Artículo 56°.- El que para consumo humano faene animal que se encuentre en tratamiento médico y antes que los residuos de la medicina hayan sido metabolizados o eliminados, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.32** Artículo 57°.- El que no desangre inmediatamente y en el mismo establecimiento al animal que muera en evento pecuario o el que realice el evento en instalaciones que no cuenten con un ambiente adecuado para tal fin, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.33** Artículo 58°.- El que incumpla con el faenado de animal que constituya riesgo sanitario según lo dispuesto por el SENASA, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.34** Artículo 59°.- El que faene équidos en establecimientos no autorizados para este fin o sin contar con la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.35** Artículos 60° y 62°.- El que no efectúe la evaluación post-mortem como parte del faenado o las que inmovilice la carne y menudencia antes de la evaluación postmortem o sin autorización del médico veterinario, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.36** Artículo 64°.- El que no cumpla con alguna medida sanitaria establecida por el SENASA, tal como el muestreo o no asuma el costo de su aplicación, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.37** Artículos 65°, 66°, 67° y 69°.- El que no concluya la evaluación post-mortem con el sellado de la carcasa cumpliendo lo establecido en el presente reglamento o la despache sin el sello correspondiente, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.38** Artículo 69°.- El que despache desde un matadero sea carcasa, carne, menudencias o sangre, sin la autorización del médico veterinario emitida mediante guía de remisión o documento que acredite su salida, o lo despache con dicho documento, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.39** Artículo 70°.- El incumplimiento de la custodia de carcasa, carne, menudencias o sangre, declarado como no apto para consumo humano, hasta su destrucción o su procesamiento mediante rendering, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.



- 100.40** Artículo 70°.- El que no registre en los formatos establecidos por el SENASA el comiso o destrucción de la carne, menudencia o sangre declarado como no apto para consumo humano, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.41** Artículos 71° y 73°.- El incumplimiento de efectuar el comiso o condena de la carcasa, carne, menudencias, sangre, cuando su inocuidad se vea afectada, el riesgo sanitario lo amerite o se presente causa contemplada en el Anexo N° 13 del presente Reglamento, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.42** Artículo 72°.- Por no marcar los equipos, materiales empleados para la manipulación, procesamiento de la carne, menudencias, sangre o darles uso para consumo humano será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.43** Artículo 74°.- El que efectúe la limpieza, escurrido o salado de piel fuera del área destinada exclusivamente para este fin o la mantenga en ella más de tres (3) días, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.44** Artículo 75° y 78°.- El que realice rendering sin contar con autorización sanitaria del SENASA o incumpliendo lo establecido en el presente reglamento, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.45** Artículo 77°.- El que despache despojo sin autorización escrita del médico veterinario, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.46** Artículo 79°.- El que en matadero comercialice estómago o intestino que no sea destinado a hilo quirúrgico, envoltura de embutidos o cuerdas de violín, sin estar semicocido o exento de mucosa, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.47** Artículo 80°.- El que brinde servicios de Cámara Frigorífica sin la Autorización Sanitaria del SENASA, será sancionado con una multa de 100% UIT a 300% UIT.
- 100.48** Artículo 82°.- El que conserve o almacene producto de équido en cámara frigorífica que no cuente con autorización sanitaria para tal fin o lo almacene en la cámara conjuntamente con carne, menudencia o sangre de otra especie, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.49** Artículo 84°.- El que no permita el acceso del personal del SENASA a las instalaciones del matadero, no lo apoye en el cumplimiento de sus funciones o no le proporcione la información que solicite para dicho propósito, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.50** Artículo 84°.- El que no brinde facilidades o proporcione las condiciones necesarias para el adecuado desarrollo de las actividades del médico veterinario, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.51** Artículo 86°.- El incumplimiento de llevar un libro de registro diario del ingreso de los animales, la disposición final y despacho de la carne y menudencias, de acuerdo a los formatos establecidos para tal fin por el SENASA, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.52** Artículo 87°.- El que no remita al SENASA la estadística mensual del faenado según lo establecido en el presente reglamento, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.53** Artículo 88°.- El incumplimiento de la prohibición del acceso de persona que no interviene en el proceso de faenado o de mascota a las áreas restringidas, o el permitir el acceso cuando el médico veterinario no lo determine procedente o cuando se interrumpa el flujo de estas actividades, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.



- 100.54** Artículo 89°.- El incumplimiento de la capacitación permanente del personal del matadero de acuerdo a lo que el SENASA disponga, será sancionado con una multa de 3% UIT a 20% UIT.
- 100.55** Artículo 90°.- El incumplimiento de establecer, publicar o cumplir el horario establecido para el servicio que preste el matadero, será sancionado con una multa de 10% UIT a 100% UIT.
- 100.56** Artículo 90°.- El incumplimiento de contar con un procedimiento documentado y autorizado por el SENASA para el faenado de urgencia, será sancionado con una multa de 40% UIT a 200% UIT.
- 100.57** Artículo 96°, inciso i).- El incumplimiento, la adulteración o manipulación de los derechos por evaluación sanitaria de animales, será sancionado en base al código penal.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA.- Autorizaciones y Registros otorgados bajo la normatividad preexistente.

Las Autorizaciones y Registros otorgados bajo la normativa preexistente, no se verán afectados por el presente Reglamento, en tanto cumplan con las exigencias establecidas en éste.

SEGUNDA.- Aclaraciones a información técnica

La información técnica que presenten los interesados al solicitar las autorizaciones o registros, podrá ser motivo de aclaraciones adicionales de información cuando así lo solicite el SENASA, en el marco del presente Reglamento.

TERCERA.- Plan de Adecuación

Los mataderos, centros de rendering y cámaras frigoríficas que no cumplan con las exigencias establecidas en el presente Reglamento, deberán obtener una Autorización Temporal de Funcionamiento para lo cual presentarán un Plan de Adecuación que garantice la obtención de productos aptos para el consumo humano y animal, debiendo seguir los procedimientos consignados en los Anexos Nos. 10 y 11 y cumplir las demás exigencias contempladas en el presente Reglamento.

Para los establecimientos que obtengan la Autorización temporal no se aplicarán las sanciones establecidas en los numerales 100.2 y 100.4 del artículo 100° de este Reglamento.

El plazo para solicitar la Autorización temporal de funcionamiento será establecido mediante resolución emitida por el titular del órgano de línea competente del SENASA. Vencido dicho plazo, se concederá al interesado un plazo adicional de treinta (30) días, contados a partir de la fecha en que el SENASA notifique el incumplimiento.

La autorización temporal tendrá la vigencia que para cada caso determine el SENASA, considerando, entre otros, el tiempo que demande la implementación del Plan de Adecuación. La ampliación del periodo se regulará según disposiciones del órgano de línea competente. El SENASA realizará el monitoreo del cumplimiento e implementación del Plan.



Quienes obtengan la Autorización Temporal deben solicitar la Autorización sanitaria de funcionamiento como mínimo sesenta (60) días calendarios previos al vencimiento de su vigencia, quedando exceptuados de la exigencia de obtener la autorización sanitaria de construcción. Una vez vencida la Autorización temporal y de no contar con autorización sanitaria de funcionamiento, se procederá indefectiblemente el cierre del establecimiento.

No podrán operar los mataderos, centros de rendering o cámaras frigoríficas, cuando hayan sido objeto de medidas sanitarias determinadas por el SENASA y/o la aplicación de los procedimientos administrativos y/o acciones legales, en los siguientes casos:

- a) Cuando no presenten el Plan de Adecuación dentro del plazo señalado en la presente disposición.
- b) Cuando no implementen las observaciones que el SENASA formule al Plan, presentado.
- c) Cuando no implementen el Plan de acuerdo a lo aprobado y en los plazos establecidos.
- d) Cuando el SENASA considere que, no califiquen a ser considerados en estado de acondicionamiento.

CUARTA.- Recurso impugnativo

El único recurso impugnativo que puede interponerse durante la tramitación de los procedimientos seguidos al amparo del presente reglamento, es el de apelación, que procede únicamente contra la resolución que pone fin al procedimiento. La apelación se concederá con efecto suspensivo y el plazo de interposición es de cinco (5) días hábiles, desde el día siguiente de notificada la resolución, de acuerdo a lo establecido en la Cuarta Disposición Complementaria Final del Decreto Legislativo N° 1059.

QUINTA.- Rol de Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales

El control y la vigilancia del comercio interno de la carne y menudencias de origen animal están a cargo de los Gobiernos Locales, de conformidad con la normatividad sobre Inocuidad Alimentaria.

SEXTA.- Costo de ejecución del Reglamento

El costo que irroque el cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, así como las que se originen de la ejecución de las medidas sanitarias que dictamine el SENASA, serán asumidos por el propietario del matadero, frigorífico y rendering.

SETIMA.- Autorización sanitaria de establecimiento que procesan alimentos pecuarios primarios

Los mataderos y frigoríficos deben cumplir las demás exigencias referidas a Inocuidad que establezca el SENASA.

No obstante, las Autorizaciones Sanitarias que se obtengan en aplicación del presente Reglamento, deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, pudiendo el SENASA determinar su cancelación, en caso de incumplimiento de dicha norma. Los centros de rendering están exceptuados de esta disposición.



OCTAVA.- Procedimiento de sacrificio y destrucción de bovinos ante la detección de Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB)

Si se detectara o sospechara un caso compatible con EEB en la evaluación ante-mortem, se deberá aplicar los protocolos específicos que para tales efectos determine el SENASA.



NOVENA.- Médicos Veterinarios de mataderos de la categoría 2

En función a los resultados obtenidos de la aplicación del presente Reglamento y/o por medidas de austeridad determinadas por el gobierno, el SENASA podrá disponer que los médico(s) veterinario(s) que realicen las evaluaciones, inspecciones y demás actividades sanitarias contempladas en el presente Reglamento en los mataderos de la categoría 2, sean médico(s) veterinario(s) autorizados.

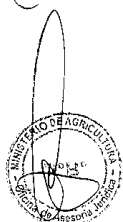
DISPOSICION COMPLEMENTARIA TRANSITORIA

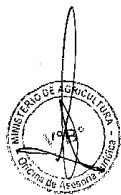


UNICA.- Los procedimientos iniciados con anterioridad a la vigencia del presente Reglamento, se regirán por la normativa anterior hasta su conclusión. No obstante, son aplicables a los procedimientos en trámite, las disposiciones del presente Reglamento que reconozcan derechos o facultades a los administrados frente a la administración del SENASA.

ANEXO N° 1 DEFINICIONES

- **Agua Potable.-** Agua limpia y libre de microorganismos patógenos que al ser consumida por la población humana o animal no produce efectos nocivos para la salud y reúne los requisitos físicos químicos y bacteriológicos establecidos por las Autoridades competentes.
- **Animales de Abasto.-** Animales procedentes de la producción pecuaria destinados para consumo humano, comprendase las siguientes especies: bovinos, búfalos, ovinos, caprinos, porcinos, camélidos sudamericanos (alpacas y llamas), équidos, aviar, cobayos y lagomorfos.
- **Apéndices.-** conformado por cabeza, patas, cola.
- **Aturdimiento.-** Métodos de procedimientos mecánico y eléctrico que provoca la pérdida inmediata de conocimiento del animal.
- **Bazofia.-** Contenido gastrointestinal del animal.
- **Bienestar animal.-** Evitar el sufrimiento innecesario de los animales en el corral, antes y durante el aturdimiento.
- **Buenas Prácticas de Faenado.-** Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en el proceso de faenado, en referencia a las Buenas Prácticas Ganaderas o Pecuarias; así como en referencia a las Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- **Buenas Prácticas de Higiene (BPH):** Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en los procesos ejecutados en los mataderos, centros de rendering y cámaras frigoríficas, referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.
- **Cámara Frigorífica.-** Instalación que cuenta con todas las características técnicas sanitarias para almacenamiento y conservación de la carne y menudencias en la cadena de frío.
- **Carcasa.-** Unidad cárnica primaria constituida por dos mitades del animal, resultante del faenado de los animales de abasto, desprovistos de piel y menudencias. En el caso del porcino, la carcasa comprende al animal faenado con piel, cabeza y patas.
- **Carne.-** Parte muscular comestible constituido por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura, grasas, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además se considera carne al diafragma.
- **Carne fresca.-** Carne que aparte de la refrigeración no ha sido tratada para propósitos de conservación además de ser empacada y que retiene sus características naturales.
- **Centro de Rendering.-** Establecimientos o secciones dedicados a la elaboración de insumos para alimentación animal.
- **Comiso.-** Acción que consiste en privar de la propiedad.
- **Condena.-** Acción de incinerar, destruir y desnaturalizar el producto o subproducto.
- **Contaminante:** Agente biológico, químico o físico que pueda poner en peligro la inocuidad y su aptitud para el consumo.
- **Degüello.-** Acción de seccionar los grandes vasos sanguíneos a nivel del cuello que tiene por finalidad facilitar la sangría del animal.





- **Desinfección:** Aplicación de procedimientos destinados a destruir agentes biológicos, infecciosos o parasitarios responsables de las enfermedades de los animales, incluidas las zoonosis.
- **Desuello.-** Acción de separar la piel del animal.
- **Evisceración.-** Es la extracción de las menudencias contenidas en las cavidades torácica, abdominal, craneana y bucal de las especies de animales consideradas aptas para el consumo humano pudiendo o no extraerse los riñones.
- **Escaldado.-** Procedimiento mediante el cual los animales sacrificados son introducidos en agua caliente con el fin de facilitar el descordado y depilado, según la especie que se trate.
- **Evento pecuario.-** Actividad realizada en instalaciones o establecimientos con fines de exposición y/o entretenimiento.
- **Faenado.-** Procedimiento que se inicia desde la insensibilización de los animales de abasto hasta el sellado de la inspección post-mortem de la carcasa por el médico veterinario, obtenidas aptas para consumo humano.
- **Faenado de emergencia.-** El faenado inmediato de un animal por razones de higiene de la carne o bienestar animal, o para prevenir la propagación de una enfermedad.
- **HACCP.-** Hazard Analysis and Critical Control Point o Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos. Enfoque científico y sistemático para asegurar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo, por medio de la identificación, evaluación y control de peligros significativos para la inocuidad de la carne y menudencias.
- **Insensibilización.-** Privar de la sensibilidad o de los sentidos al animal con la finalidad de evitarle dolor al momento del faenado.
- **Matadero.-** Establecimiento autorizado por el SENASA con características higiénico-sanitarias apropiadas para realizar actividades de faenado de animales de abasto.
- **Material higiénico-sanitario.-** Material que contribuye a evitar la contaminación, porque no produce o genera reacciones con otros elementos o sustancias, o porque facilita los procesos de limpieza y desinfección.
- **Menudencias:** Comprende las vísceras rojas, blancas y apéndices comestibles.
- **Pediluvio.-** Bandeja, recipiente o fosa puesto en el suelo, que contiene una solución desinfectante para desinfectar el calzado.
- **Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).-** Conjunto de normas que establecen las tareas de saneamiento necesarias para la conservación de la higiene. Definen claramente los pasos a seguir para asegurar el cumplimiento de los requisitos de limpieza y desinfección. Para cumplir sus propósitos, deben ser totalmente explícitos, claros y detallados, para evitar cualquier distorsión o mala interpretación.
- **Rendering.-** Proceso que consiste en la trituración y molienda de los despojos no comestibles de los animales, seguidas del tratamiento térmico para reducir el contenido de humedad y disminuir la carga bacteriana.
- **Residuos sólidos.-** comprende: cama, estiércol, contenido gastrointestinal, pelos, cerdas, cascos, huesos, pezuñas, rabo y cuerno.
- **Rodiluvio.-** Fosa generalmente ubicada en los lugares de acceso y que contiene una solución desinfectante para limpiar y desinfectar las ruedas de un vehículo.
- **Sangre.-** Tejido circulante especializado, compuesto por células suspendidas en una sustancia intercelular líquida.



- **Sanitización.-** Reducción de la carga microbiana que contiene un objeto o sustancia a niveles seguros para la población.
- **Vísceras blancas.-** Conformado por: estómagos e intestinos de los animales de animales de abasto.
- **Vísceras rojas.-** Corresponde a las siguientes partes u órganos: el hígado, el corazón, los riñones, el bazo, el timo, el páncreas, los pulmones y la lengua.
- **Zona limpia.-** Área restringida delimitada por cerco perimétrico y/o filtros, en la que se efectúa la manipulación de las carnes y menudencias que se destinan al consumo humano, en el faenado de animales de abasto.
- **Zona sucia.-** Área sin restricción sanitaria para la circulación de vehículos y personas, en la que se manipulan animales, sus cuerpos, órganos con sus contenidos según sea el caso, abarcando desde el área de baño ante-mortem hasta el área de lavado de las menudencias.

ANEXO Nº 2
REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS

1.- AGUA POTABLE

Los mataderos deben disponer de suficiente suministro de agua potable con buena presión, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución; protegido contra la contaminación.

La dotación de agua potable en los mataderos debe asegurar la disponibilidad mínima de:

- 500 litros por bovino, bubalino y équido.
- 350 litros por porcino y camélido sudamericano
- 200 litros por ovino y caprino.

Estas cifras se consideran básicas y son susceptibles de ser modificadas por el SENASA.

En el diseño de la construcción debe preverse que la conducción del agua potable y de la no potable se haga por cañerías completamente separadas y diferenciadas por su color

Los tanques de depósito y los conductos deben estar instalados y protegidos de forma tal que evite la contaminación del agua; y de fácil acceso para su evaluación, limpieza y control.

Los tanques de depósito de agua deben tener como mínimo, una capacidad útil de almacenaje suficiente para cubrir los requerimientos totales de (1) un día normal de trabajo, más un treinta por ciento (30%) de reserva.

El agua debe ser clorada al ingresar al tanque de captación. En el caso de los establecimientos que utilicen agua clorada mediante un sistema propio, deben verificar diariamente que el proceso de cloración no se haya detenido o presente algún desperfecto. En los demás casos, el agua que se utiliza debe contar con certificación vigente que acredite su potabilidad y exámenes físicos, químicos y microbiológicos permanentes, llevados a cabo por laboratorios autorizados por las autoridades competentes.

Según las necesidades, el matadero debe contar con instalaciones que permitan disponer de suficiente vapor de agua y agua caliente a una temperatura promedio de 70°C durante las horas de trabajo, para la limpieza y desinfección de los materiales y equipos. Las tuberías que conducen el vapor de agua y agua caliente deberán ser diferenciadas por colores.

2. EFLUENTES - Líneas de drenaje:

Todas las áreas donde se trabaje con agua, deben disponer de un sistema de canaletas de desagüe provistos de rejillas y trampas. La pendiente de las canaletas y tuberías de agua residuales debe ser de uno (01) por ciento para los canales abiertos



y de agua de lavado; de dos (02) por ciento para las tuberías de aguas negras; y, de tres (03) a cinco (05) por ciento para las tuberías de aguas grasas y sanguinolentas.

Los drenajes deben ser independientes y tener diámetro suficiente para evitar estancamientos; estos drenajes no se conectarán con líneas regulares del establecimiento ni de servicios higiénicos.

Cada drenaje del piso, incluyendo los utilizados para la sangre debe tener una trampa. Las líneas de drenaje deben estar ventiladas apropiadamente, comunicadas con el exterior y equipadas con malla metálica para el control de los roedores. Conforme vayan desembocando las líneas de drenaje en otras troncales, el diámetro se irá ampliando proporcionalmente para evitar obstrucciones.

Dentro del establecimiento, las líneas de drenaje de los servicios higiénicos no deben conectarse con otras líneas de canaletas de desagüe.

Es obligatorio que el matadero cuente con un sistema de tratamiento de efluentes apropiado y suficiente para tratar todo el volumen que genera la máxima capacidad de carga; el efluente resultante sólo será evacuado al colector público previo tratamiento según la normativa vigente al respecto.

3. ILUMINACIÓN

En todo el matadero se debe disponer de iluminación natural o artificial que no altere los colores de la carne y menudencias.

La iluminación debe ser de calidad e intensidad requerida por todas las actividades del matadero, debiendo cumplir como mínimo con:

- 540 lux en todos los puntos de evaluación veterinaria
- 220 lux en locales de trabajo
- 110 lux en otras zonas

En todas las áreas donde se realicen actividades del proceso de faenado, las luminarias y soportes suspendidos deben estar protegidos a fin de impedir la contaminación, en caso de rotura o accidente.

4. TECLES Y SISTEMA DE RIELES

Los mataderos de la categoría 1 deben contar con un mecanismo para suspender el animal, los mataderos de las categorías 2 y 3 deben disponer de sistema de rieles completo desde la sala de faena hasta la de despacho. La estructura de soporte deberá estar cubierta con pintura anticorrosiva que no se resquebraje. Los rieles y roldanas serán de metal resistente a la oxidación, ya que no deberán estar cubiertos con ninguna sustancia que no sea una leve película de vaselina o aceite comestible. La altura y distancias mínimas para los rieles son:

- Altura para el riel de sangría de 4.80m ó 0.80m desde la nariz del animal al piso.
- Altura para el riel de desuello 4.00m.
- Altura para el riel en zona de evaluación 4.00m ó 0.80m desde el extremo inferior de la carcasa al piso.

- Altura para la riel en cámaras frigoríficas y sala de oreo 4.00m ó 0.80 m desde el extremo inferior de la carcasa al piso.
- Distancia entre riel y columna: 0.80 m.
- Distancia entre riel y pared: 1.20 m.
- Entre riel y riel paralelos 1.50 m
- Entre vertical del riel y bordes de plataformas de trabajo de 0.40 m.
- Entre riel y riel paralelos cuando entre ambos se realizan la evisceración 5.00m.

5. VENTILACIÓN

Las salas deben disponer de ventilación adecuada a fin de evitar el calor, el vapor, la condensación y asegurar que el aire en los locales no esté contaminado con olores, polvo, vapor ni humo. La dirección de la corriente de aire no debe ir desde una zona sucia hacia una zona limpia.

Las aberturas para la circulación del aire estarán protegidas por un tamiz de material no corrosivo y dispuesto de marcos que puedan retirarse fácilmente para una total y fácil limpieza, a fin de evitar el ingreso de vectores biológicos u otros elementos contaminantes.

6. EQUIPOS Y MATERIALES

Los mataderos deben contar con lo siguiente: rieles, roldanas, ganchos, sierra, bandejas, mesas de trabajo, cuchillos afilados, balanzas, recipiente para la basura, anaqueles; los que deben ser fáciles de limpiar y desinfectar.

7. AMBIENTE, EQUIPOS Y MATERIALES VETERINARIOS

El médico veterinario contará con un ambiente y el equipo mínimo para efectuar sus labores:

- a. Lupa.
- b. Guantes y equipo básico de disección.
- c. Jeringas, agujas hipodérmicas, frascos y artículos análogos para la toma y remisión de muestras.
- d. Alcohol, desinfectantes, apósitos y artículos análogos.
- e. Termómetro clínico.
- f. Estetoscopio.

Los mataderos de las categorías 2 y 3 deben proporcionar al médico veterinario además lo siguiente:

- a. Microscopio
- b. Material de vidrio para el análisis de laboratorio.
- c. Reactivos químicos para las coloraciones.
- d. Mechero alcohol o a gas.



ANEXO N° 3 DISEÑO DE LOS MATADEROS

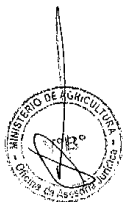
Cada zona y sección debe encontrarse claramente identificada y señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.

1.- ZONA DE ACCESO

La zona de acceso al matadero debe facilitar el ingreso por vía pavimentada o permanentemente transitable o por medio de ferrocarril o vía fluvial, marítima o lacustre.

Todo el perímetro del matadero, incluyendo los corrales e instalaciones anexas, debe estar circundado por un cerco construido con materiales resistentes que impida el ingreso de animales y dotados de accesos provistos de mecanismos de cierre y control adecuado.

Las puertas de acceso al matadero deben contar con pediluvios u otro dispositivo que asegure la limpieza y desinfección de las llantas de los vehículos y personas que transiten por ellas; deben ser lisas, construidas con material no absorbente y de suficiente amplitud que permita el fácil acceso al matadero, mantenidas en buen estado de conservación.



2.- ZONA DE DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS

Los mataderos deben contar con un área construida para el lavado y desinfección de vehículos de transporte de animales; la cual debe estar ubicada cerca al desembarcadero y tendrá las siguientes características: pisos impermeables con pendiente suficiente para evitar la acumulación de líquidos y desagüe, propio del área de limpieza; contando además con un sistema para la desinfección de los vehículos después del lavado y dispositivos para la cremación o reciclaje de materiales utilizados en el transporte de animales (pajas) y otros desechos provenientes de los vehículos.



Los mataderos de la categoría 1, que reciban únicamente ganado en pie, quedan exceptuados de contar con el área de lavado y desinfección de vehículos y la rampa de desembarque.

3.- ZONA DE ABASTECIMIENTO

Los mataderos deben contar con rampa de descarga de animales, las que pueden ser fijas o móviles de material lavable, desinfectables con pisos antideslizantes, con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar animal. La superficie del piso y paredes deberá ser sin aristas salientes ni punzantes y que se comunicará directamente con el corral de recepción.

Los corrales deben estar localizados a distancia adecuada de la sala de faenado y en condiciones tales que los vientos predominantes no lleven olores, polvo o emanaciones a las instalaciones de faena.

Los cercos de los corrales deben tener la altura que garantice el aislamiento de los animales y ser contruidos con material resistente y de fácil limpieza e higienización; no deben presentar aristas o prominencias que puedan causar daños a los animales.

Los pisos de los corrales deben ser de material sólido, desinfectable, antideslizante, sin salientes y con una pendiente mínima de 20° orientada hacia los sumideros o canaletas de desagüe del corral.

Los corrales deben contar con techos que podrán ser desplazables u otro medio que le provea un área cubierta adecuada con el fin de proteger los animales contra el exceso de lluvia y rayos solares, según las características climatológicas de la región. El área cubierta debe corresponder al veinticinco por ciento (25%) del total del área de cada corral.

Todos los corrales deben disponer de agua para la bebida en bebederos de material no corrosivo, con los bordes redondeados, deben ser lavables y desinfectables, grifos de agua para lavado e iluminación nocturna.

Los corrales deben estar divididos para cada especie y en función a la capacidad de faenado de animales:

- 3.0 m² por cada bovino, equino o bufalino.
- 2.0 m² por cada camélido sudamericano y porcino
- 1.2 m² por cada ovino o caprino.

Las canaletas de desagüe de los corrales deben estar ubicadas en su parte externa, es decir por fuera del cerco.



3.1 Corrales de recepción.- Lugar de llegada de los animales, donde se realizarán la separación de los mismos por sexo y categorías, este corral tendrá comunicación con los corrales de descanso y aislamiento.

3.2 Corral de descanso.- Los mataderos deben contar con corrales de descanso de los animales; en caso de existir más de uno deben estar numerados. Adicionalmente a las exigencias generales de los corrales, éstos deben contar con plataformas elevadas de observación, a una altura no inferior a la de las cercas, con barandas de protección, para facilitar la evaluación ante-mortem de los animales, el tránsito del personal y otras operaciones.

3.3 Corral de aislamiento.- Los mataderos deben contar con corrales de aislamiento, los que además de las exigencias generales deben disponer de comederos, estar dotados de una manga, cepo o brete de contención, estar identificados mediante un rótulo visible y deben ser específicos para cada especie. Deben encontrarse totalmente separados de los demás corrales.

3.4 Corral de encierro.- Lugar donde se albergan los animales que son aprobados la evaluación ante-mortem. Este corral tendrá comunicación directa con la manga que conduce a la ducha y al cajón de aturdimiento.

3.5 Ducha.- Una vez dictaminada la aptitud para el faenado y antes del ingreso al área de aturdimiento, debe haber una manga para la limpieza y lavado del animal, el

cual se debe llevar a cabo mediante un sistema de aspersión a presión dorsal, lateral y ventral, sistema que debe asegurar la eliminación de la tierra, estiércol o cualquier otro contaminante que el animal tenga sobre la piel

En los mataderos de la categoría 1 podrá utilizarse un sistema manual que asegure el cumplimiento de las exigencias indicadas en el párrafo anterior.

La longitud del baño será calculada según el volumen del sacrificio y la velocidad del mismo.

4.- ZONA DE FAENADO

Los mataderos deberán contar con zonas de faenado que permitan un flujo continuo y la separación de la zona limpia de la zona sucia.

Los pisos deben ser de material resistente, antideslizantes, impermeables, lavables y desinfectables, con declive hacia los sumideros; asimismo, deberá contar con un drenaje hacia las canaletas colectoras, las mismas que deben estar provistos de rejillas y trampas para sólidos o un sistema equivalente.

Las paredes internas deben ser lisas, resistentes, no tóxicas, impermeables y desinfectables, no absorbentes y de colores claros, recubiertas de un revestimiento lavable, hasta una altura mínima de (1.80) metros.

Los ángulos entre el piso y las paredes deben ser cóncavos a fin de facilitar la limpieza y desinfección.

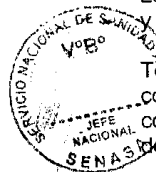
Techo, cielo raso y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñadas y construidas de forma que impida la acumulación de suciedad, no se produzca condensación, construido con materiales higienizables y que impidan el desprendimiento de partículas.

En la entrada del área de faenado se debe contar con pediluvios y maniluvios sanitarios accionados por un sistema que impida su operación manual, con suministros de agua caliente y frío, dotados permanentemente de jabón líquido y protecciones para el control de ingreso de personal.

Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impida la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar. Aquellas que comuniquen al exterior, deberán contar con protecciones que impida el ingreso de vectores. En caso de usar vidrios, se deberán utilizar sistemas que impidan el desprendimiento de astillas.

Las puertas deben estar construidas de material higiénico sanitario y ser lavables.

El equipo que se utilice (rieles y roldanas) y esté en contacto directo con el producto y subproducto debe ser liso, de material inoxidable y desmontable, que facilite su lavado y desinfección.



La zona del faenado debe contar con plataforma de material resistente, de fácil lavado y dimensiones adecuadas. Debe contar con áreas laterales que permitan la adecuada supervisión de las operaciones.

Debe contar con iluminación natural o artificial suficiente, que permita realizar en forma eficaz las diferentes tareas y que no altere los colores.

Los mataderos de las categorías 2 y 3 deben tener esterilizadores para cuchillos, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82°C u otro sistema que permita la esterilización de estos implementos durante los procesos.

La zona del faenado no debe tener comunicación directa con los cuartos de máquinas u otras áreas que puedan contaminar.

Dicha zona debe comprender las siguientes secciones:

4.1. Sección de aturdimiento.- Lugar donde se insensibiliza a los animales para permitir un apropiado faenado, solo se permitirá insensibilizar a los animales previo duchado. Según sea el volumen de faena por hora, debe tener una o más áreas de aturdimiento, en los cuales únicamente podrá entrar un animal por vez para ser sensibilizado

El corredor de acceso, entre la manga de baño y el cajón de aturdimiento, debe tener una longitud suficiente para que escurra el agua de lavado. La puerta de acceso al cajón de aturdimiento será de guillotina.

Para efectuar el aturdimiento se debe disponer de métodos apropiados y seguros para los operarios, tales como:

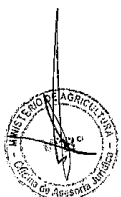
- a) La pistola neumática,
- b) La enervación por puntilla, únicamente en mataderos de la categoría 1, y
- c) El choque eléctrico.

Se debe contar con dispositivos para suspender a los animales y situarlos en el sistema de rielaría. El cajón de aturdimiento debe estar construido con material sólido y resistente, de preferencia metálico de superficie lisa.

4.2 Sección de sangrado.- El sangrado debe efectuarse inmediatamente después de aturdido o muerto el animal, según el caso.

Las operaciones de sangrado deben realizarse en el sistema aéreo; el teche de elevación debe tener una operatividad y velocidad adecuada para garantizar un rápido levantado del animal y un buen flujo de ésta, sin que ocasione retrasos ni aglomeraciones.

Los materiales empleados en este sistema deben ser resistentes y estar libres de óxido y suciedad. En el ganado mayor se debe utilizar un cuchillo para cortar la piel y otro para seccionar los vasos sanguíneos, los cuchillos deben ser desinfectados entre cada animal.



Debe garantizarse la buena evacuación y recepción de la sangre; garantizando un tiempo mínimo de tres a seis (3 - 6) minutos por bovino.



En el caso de utilizar la sangre para consumo humano o alimentación animal, se debe contar con un sistema de recolección que impida su contaminación y en ningún caso debe agitarse con la mano, sino con utensilios higiénicamente aceptables; sólo se permitirá el uso de la sangre, cuando el médico veterinario haya declarado el animal como apto para consumo; y sistema para el almacenamiento de la sangre, de ser necesario.

4.3 Sección de Escaldado y pelado

Los mataderos que faenen porcinos deben contar con un ambiente exclusivo para su escaldado y pelado, esta sección debe contar con un tanque o tina para escaldar, con rebose y sistema para cambio total de agua, manteniendo una temperatura de 65°.- a 68°C, durante 6 minutos.

Esta operación deberá garantizar el retiro de la mayor cantidad de cerdas. Se debe utilizar un sistema que impida la descarga de material desde el esófago.

Los equipos de material y roldanas deben estar conformados por lo siguiente:

- 
- 
- a) Sistema de riel para la elevación del porcino.
 - b) Túnel de escaldado o, en su defecto, tanque de escaldado con rebose y sistema para cambio total de agua.
 - c) Peladora mecánica con capacidad adecuada para el volumen diario del faenado.
 - d) Mesa para el recibo de porcinos pelados.
 - e) Rieles para el izado de porcinos, después del pelado, desde la mesa hasta la línea aérea u otro sistema que evite su contaminación.
 - f) Plataforma (mesa) de longitud y altura adecuada para las operaciones de repaso del pelado de porcinos por parte del personal.

Los mataderos de la Categoría 1 deben realizar el escaldado y pelado utilizando un sistema que garantice la higiene e inocuidad, pudiendo realizarse en el área de faenado de otras especies, manteniendo una adecuada separación.

4.4 Sección de Degüello.- Acción de seccionar los grandes vasos sanguíneos a nivel del cuello que tiene por finalidad facilitar la sangría del animal y destinado al seccionamiento de la cabeza.

4.5 Sección de Desuello.- Destinado a la separación de la piel, corte de patas delanteras y traseras, marcado de la piel, cerrado de cola.

En las operaciones de desuello deben tenerse presentes los siguientes puntos:

- a) Todas las especies, con excepción de los cerdos, deben ser desolladas antes de la evisceración de la carcasa. Una vez iniciado el desuello, la carcasa debe estar separada unas de otras para evitar el contacto entre ellas y el riesgo de contaminación. Se prohibirá insuflar aire entre la piel y la carcasa para facilitar el

desuello. Los cerdos deben limpiarse de cerdas, costras y suciedad, y podrán desollarse total o parcialmente.

- b) Los animales desollados no deben lavarse en forma que el agua puede penetrar en la cavidad abdominal o torácica antes de la evisceración;
- c) Las pieles deben pasar inmediatamente a la sección de zona de pieles, evitando su acumulación en la zona de faenado.
- d) La lengua debe retirarse de manera que no se corten las amígdalas.

Las menudencias pasarán a la zona de limpieza e higienización evitando su acumulación en la zona de faenado.

4.6 Sección de Eviscerado

La evisceración se efectuará a continuación del desuello, donde se efectúa la extracción de los órganos digestivos, circulatorios, respiratorios y reproductivos. En el caso de équidos, el corazón, previa evaluación veterinaria, podrá ser destinado al consumo humano, las menudencias serán remitidos al rendering, caso contrario serán incinerados o enviados al digestor.

La recepción se realizará en recipientes o bandejas inoxidable, dispuestos en los carros de evisceración de superficie lisa u otros sistemas apropiados, tales como carriles, ductos, toboganes o fajas. Deben ser transportados directamente a la zona de limpieza e higienización.

La evisceración debe efectuarse sin demora alguna. Debe observarse lo siguiente:

- a) Prevenirse eficazmente la descarga del esófago, los estómagos, los intestinos, el recto, la vesícula biliar, la vejiga, el útero, y las ubres;
- b) Todos los despojos destinados al consumo humano deben retirarse de la carcasa de manera que se impida la contaminación del órgano retirado;
- c) Durante la evisceración, los intestinos no serán separados por corte del estómago y no se abrirán los intestinos, salvo que lo exijan las operaciones de faenado y antes de seccionarlos se ligarán el esófago y el recto;
- d) El cordón espermático y el pene deben extirparse de la carcasa.
- e) No se utilizará papel, tela, esponja, ni cepillos para el lavado de la carcasa.

4.7. Sección de división de carcasas:

Con el fin de facilitar la evaluación post mortem y su manipulación, la carcasa de vacunos, bubalinos, camélidos, équidos y cerdos grandes serán divididas a lo largo de la línea media dorsal, en dos medias carcasas utilizando sierra eléctrica. En caso de los mataderos de la categoría 1 se podrá utilizar sierra mecánica, debiendo contar con esterilizadores adecuados para el tamaño de la hoja de la sierra.

4.8 Sección de Evaluación Post-mortem

En esta sección se debe contar con mesas y perchas en cantidades suficientes para la evaluación veterinaria, y en caso de mataderos de las categorías 2 y 3 deben disponer de un sistema de riel para la separación de las carcasas que fueran retenidas en observación o condenadas.



La evaluación post mortem debe incluir el uso de los sentidos visual, olfativo y táctil, debiendo complementarse con la incisión de la carne y menudencias; tomando especial atención a la evaluación de los órganos del sistema linfático, vísceras rojas y blancas:

Sangre: Se debe apreciar su color y coagulación.

Cabeza: La cabeza deberá ser inspeccionada incluyendo las cavidades oral y nasal. La evaluación debe efectuarse después de separada la base de la lengua. Los ganglios linfáticos submaxilares, parotídeos y retrofaringeos, deberán examinarse visualmente y por incisión múltiple. Las amígdalas serán extirpadas, después de la evaluación. Debe examinarse la lengua y, de ser necesario, efectuarse una incisión en la base de la misma pero sin mutilar el borde. Además, se examinará visualmente los labios y encías. En porcinos, cuando se detecta cisticercosis se efectuará una incisión en el músculo externo de masticación y en la base de la lengua.

Aparato gastrointestinal: Examen visual del estómago e intestinos y palpación e incisión de los ganglios linfáticos mesentéricos. En el estómago se debe ver penetración de cuerpos extraños (porción anterior del retículo), peritonitis local o general, examen de nódulos linfáticos. Palpar cuidadosamente, observar signos de lesiones de TBC o septicemia.

Bazo: Examen visual y palpación e incisión.

Hígado: Examen visual y palpación de todo el órgano e incisión a los ganglios retro-hepáticos.

Pulmones: Examen visual y palpación de todo el órgano, así como de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos. Debe abrirse la laringe, tráquea y bronquios, mediante una incisión longitudinal y una incisión transversal en la parte inferior del lóbulo diafragmático.

Corazón: Examen visual después de haber abierto el pericardio. Debe realizarse una o más incisiones desde la base hasta el vértice.

Útero: Examen visual, palpación e incisión.

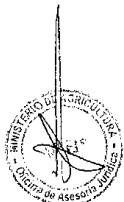
Ubre: Examen visual, palpación e incisión del tejido glandular y de los ganglios linfáticos supramamarios.

Riñones: Enucleación, examen visual y palpación e incisión.

Testículos: Examen visual, palpación e incisión.

Carcasa. El examen tendrá por objeto precisar su estado general, color, olor y estado de los ganglios linfáticos.

Si el resultado de la evaluación post-mortem no es suficiente para emitir el dictamen final, se puede realizar las pruebas de laboratorio que se estimen necesarias. La carne y menudencias correspondientes al animal observado, se deben mantener separados



de otros en la cámara de frío y en condición de retenido, a fin de evitar la contaminación cruzada, hasta conocer el resultado de las pruebas.

Si durante la evaluación se observan alteraciones que constituyan riesgo para la salud pública o animal, o contaminación del equipo, se procederá a retirar los observados de la línea de faenado, debiendo ser condenados e identificados como tal.

Luego de la evaluación post mortem, de acuerdo con el dictamen del médico veterinario correspondiente a la carne y menudencias, deberán retirarse sin demora de la zona de faena, con destino a otras tales como: la sala de oreo, conservación en frío, deshuesado, cortes y empaque, pieles, cuando sea el caso a las zonas de necropsia, rendering o al digestor y/o incinerador.

Los comisos y despojos que no constituyan riesgo para la salud pública o animal, se destinarán para rendering.

4.9 Sección de limpieza de la carcasa:

Lugar donde se limpian las carcasas en forma minuciosa, debe disponer de dispositivos para aplicar agua con la presión adecuada para tal fin.

4.10 Sección de limpieza de menudencias

Proceso necesario en caso de menudencias destinadas para consumo humano.

Esta zona debe contar con suficiente agua caliente y vapor de agua, disponer de desagüe canalizado directamente hacia la red de efluentes y, mesas de trabajo y pozas con ángulos cóncavos; los que deben ser de material resistente, no contaminante, que permita su fácil limpieza y desinfección.

Deben disponer de balanzas para el pesado y ganchos u otro material no contaminante que se utilice para mantenerse suspendidas a fin de evitar su contacto con el piso.

Los mataderos de la categoría 2 y 3 debe contar con equipos o máquinas adecuadas para realizar la limpieza y escaldado de los estómagos, patas y cabezas de ovinos, caprinos y camélidos.

La comunicación de esta zona con la de faena no debe permitir el pasaje de personas. Además debe tener comunicación directa con la zona de despacho.

Las menudencias que se hayan contaminado con contenido gastrointestinal, pus, orina u otro contaminante, deben eliminarse mediante recorte del tejido afectado. De igual modo se procederá con hematomas, contusiones, traumatismos y otros.

Para el lavado y limpieza de las menudencias se utilizarán agua caliente a temperatura mínima de 68°C, excepto para las vísceras rojas.

4.11 Sección de pesado y numeración



Sección donde se realiza el pesaje de las carcasas antes de su ingreso a la sala de oreo o refrigeración, para lo cual debe contar con una balanza. Los mataderos de las categorías 2 y 3 deben disponer de balanzas de riel. Luego del pesado debe realizarse el marcado de la carcasa y sus partes con su respectivo número.

5. ZONA DE OREO

Los mataderos de la categoría 1 que no requieran contar con zonas de conservación en frío, de acuerdo a lo establecido en el numeral 6, deben contar con una zona de oreo destinada al enfriamiento y maduración de las carcasas, las cuales deben permanecer separadas en áreas específicas por especie; ésta zona debe mantener una temperatura adecuada, debiendo mantenerse el control correspondiente.

El área de esta sección estará en relación con la capacidad de faenado diario del establecimiento. Los mataderos podrán utilizar una sala de oreo para más de una especie, previa evaluación y autorización del SENASA.

6. ZONA DE DESHUESADO, CORTES Y EMPAQUE

Los mataderos que cuenten con una zona de deshuesado, cortes o empaque, deben asegurarse que sus equipos y materiales garanticen la inocuidad de la carne; esta zona debe mantener la temperatura máximo a 16° C, la cual debe ser medida por un termómetro perennemente.

La zona, los equipos, utensilios y herramientas destinados al deshuese, preparación de cortes o ulterior proceso, deben ser utilizados únicamente para estas funciones.

Los empaques de la carne deben contar con rótulo de identificación.

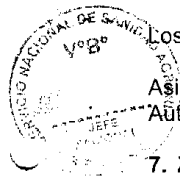
Asimismo, deberán cumplir las demás exigencias referidas a la inocuidad que la Autoridad competente establezca.

7. ZONA DE CONSERVACIÓN EN FRÍO

Los mataderos deben contar con una zona de conservación en frío. El SENASA, considerando la ubicación geográfica particular de los mataderos de la categoría 1, determinará los casos en que aplique esta exigencia.

Se considerará como producto refrigerado los que han pasado por un proceso de enfriamiento hasta obtener una temperatura óptima de almacenamiento, ligeramente superior a su punto de congelación, manteniendo las condiciones de temperatura y humedad necesarias para que la pérdida de peso o merma sea mínima.

La temperatura en la zona media más profunda de la carcasa refrigerada debe descender hasta 0°C en el tiempo más breve posible. Por lo general esta temperatura se alcanzará en un máximo de 48 horas después de su ingreso a la cámara. En este tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a 1.5°C bajo cero.



La humedad relativa en las cámaras frigoríficas debe mantenerse en el orden del 90 a 95 por ciento. El aire en las cámaras debe renovarse una vez al día, estando el de entrada limpio, exento de olores y en lo posible acondicionado a la misma temperatura que el de la cámara.

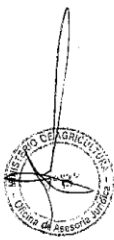
Se considera como producto congelado todo aquel que ha sido enfriado, en todos sus puntos, hasta una temperatura inferior a la de su punto de congelación. Se efectuará de forma tal que las temperaturas que se alcancen en su zona media más profunda se mantengan entre 12°C a 15°C bajo cero a 18°C bajo cero, dependiendo del tiempo que se desea conservarlos.

Para el almacenamiento de vísceras rojas y blancas el matadero debe disponer de una cámara de conservación para menudencias, no pudiendo mezclarse con las carcasas.

Se tomará el mayor cuidado para evitar cambios de temperatura de la carne y menudencias congelados durante el almacenamiento y el transporte. Si se produjera la descongelación accidental, serán examinados y evaluados por el Médico Veterinario para determinar si continúan siendo aptos para el consumo humano.

Las cámaras frigoríficas deben cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Disponer de buena iluminación, termómetros e higrómetros que permitan la lectura externa. Deben mantenerse permanentemente limpias, desinfectadas y sin deterioros.
- b) Contar con los siguientes ambientes separados unos de otros:
 - Playas de recepción y despacho, las cuales deberán permitir la fácil carga y descarga, disponiendo de una rampa apropiada y de balanza para el pesaje;
 - Antecámara que estará situada entre el ambiente exterior y la cámara fría;
 - Cámara fría y Sala de máquinas.
- c) El material de revestimiento interior de las cámaras y antecámaras debe ser sólido, resistente, impermeable, liso y de color claro. La unión de las paredes entre sí, y los ángulos de encuentro con las columnas y pisos serán redondeados.
- d) Disponer de grifos para el lavado de pisos, sistema de agua potable y desagüe.
- e) Las puertas deben estar protegidas con material aislante y en su cara interna, tendrán cerraduras que permitan su apertura por dentro y por fuera, se abrirán hacia afuera y tendrán el tamaño suficiente que permita un fácil acceso y transporte de carcasas.
- f) Toda la cámara se deberá mantener seca y en completo estado de limpieza.
- g) La estiba de la carne y menudencias al interior de las cámaras de frío, debe permitir la adecuada circulación de aire a su alrededor guardando distancia mínima de 10 cm. respecto al nivel del piso y 30 cm. respecto a las paredes.



- h) La circulación del aire se asegurará con difusores, ventiladores u otro sistema que facilite su continuo movimiento para mantener la temperatura uniforme en todo el ambiente.
- i) Cuando se utilicen estanterías, éstas deben ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado.
- j) Deben poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.
- k) Debe contar con una cámara o en su defecto con un espacio aislado dentro de las cámaras generales, con puerta y llave, para alojar las carcasas que necesiten observación.

8. ZONA DE EMBARQUE

Deben contar con una zona de embarque, la cual estará ubicada continua a la sección de oreo o refrigeración y debe comunicarse directamente con la puerta de salida del matadero a fin de evitar la contaminación cruzada. Queda prohibido el retorno a la línea de proceso.



9. ZONA DE PIELES

Destinada a la recepción, pesado y despacho de pieles de los animales faenados. Debe estar separada y alejada de la zona de faenado.



10. ZONA DE NECROPSIA

Es obligatoria en los mataderos de las categorías 2 y 3 contar con una sala de necropsia. Será completamente independiente; está destinada para el sacrificio de animales sospechosos y por lo mismo cercana al corral de este tipo de animales. Para su funcionamiento está dotada con un sistema de desagüe, los equipos sanitarios y demás requerimientos indispensables para esta clase de actividades.

11. ZONA DE INCINERACIÓN Y DIGESTOR

Los mataderos deben contar con una zona de incineración adecuada para destruir los comisos y condenas, la que debe estar ubicada en lugares aislados, cerca a la zona de necropsia y con medidas de seguridad e higiene.

Los mataderos que no efectúen rendering podrán optar por la inmediata reducción de los decomisos no aptos para el consumo humano pero que pueden ser aprovechados para el consumo animal, lo cual deberá realizarse empleando un digestor y/o incinerador que debe estar ubicado en un lugar aislado y seguro, debiendo disponer de un adecuado equipo para tal fin.

La reducción debe realizarse a una presión no menor de 1.5 atmósferas y a una temperatura no menor de 135°C, durante un tiempo no menor de 15 minutos, para cuyo control contará con su respectivo manómetro, termómetro y reloj.

12. ZONA DE RESIDUOS SÓLIDOS



El matadero debe contar con un estercolero y depósito de basura, ubicados lejos de las zonas destinadas al proceso de faenado y deben estar protegidos contra insectos, roedores y la emanación de olores. Si por razón de la localización de un matadero no es posible disponer de sistema de recolección de basuras, deberá proveerse un medio propio para su disposición sanitaria final.

13. ZONA DE RENDERING

Concluida la jornada diaria, los comisos y despojos podrán ser procesados en la zona de rendering o destinados a un establecimiento de procesamiento autorizado por el SENASA, de lo contrario deben ser conservados en una zona separada del área de faenado y destinados diariamente al relleno sanitario.

Los mataderos y otros establecimientos que realicen rendering deben cumplir con lo siguiente:

Locales e instalaciones

- 
- 
- Los locales deben estar ubicados lejos de vías públicas y de instalaciones dedicadas a la producción de animales destinados a la obtención de productos para consumo humano. En caso que forme parte de un matadero, debe estar adecuadamente aislado para evitar la contaminación cruzada.
 - El establecimiento debe contar con un área de recibo donde se almacenen, bajo condiciones adecuadas temporalmente, los desechos que son materia prima para una evaluación previa interna de los mismos, para asegurar su calidad, antes de que ingresen al proceso.
 - Los pisos y paredes deben estar contruidos de materiales que eviten la contaminación, no tener grietas; ser preferiblemente de cemento y su diseño debe evitar el estancamiento del agua, con un desnivel de al menos 1.5% para un adecuado drenaje, facilitar la limpieza y desinfección.
 - Las dimensiones de los locales deben estar de acuerdo con la capacidad de producción para evitar problemas de hacinamiento, almacenamiento y potenciales contaminaciones. Además deben permitir un adecuado flujo en el proceso y facilitar las labores de evaluación y muestreo.
 - Las instalaciones deben contar con áreas para la limpieza y desinfección de recipientes, materiales y equipos de uso regular en el proceso. Deben contar con adecuada ventilación.

Equipos

- El equipo utilizado para manipular material específico de riesgo será identificado como de uso exclusivo para éste fin y mantenerse bajo controles estrictos.
- Debe disponer del siguiente equipo mínimo:
 - Digestor con capacidad suficiente;
 - Percolador que reciba el producto;
 - Sin fin transportador;
 - Secadora para bajar la humedad del producto;
 - Molinos;
 - Enfriadora de harina;
 - Tolva de almacenamiento;

- Tamiz o zaranda para cernir;
- Sistema eliminador de olores y
- Otros que según el caso particular, establezca el SENASA.

Higiene de Instalaciones, equipo y personal

- a) Los establecimientos deben definir e implementar un programa de limpieza y desinfección de instalaciones y equipo que incluya el uso de instrumentos y productos afines a sus operaciones. Este programa debe incluir el uso de agua caliente, vapor y lavado a presión, entre otros.
- b) Implementar rodiluvios y pediluvios para la desinfección en caso ingresen vehículos y personas al establecimiento.
- c) Colocar lavatorios para el lavado y desinfección de manos en diferentes áreas del establecimiento, preferiblemente accionados mediante mecanismos de pedal u otro no manual.
- d) Deben existir instalaciones sanitarias, duchas y vestidores adecuados para el uso exclusivo del personal y estar separados de las áreas de proceso.

Agua

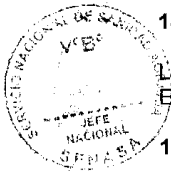
- a) Disponer de agua potable.
- b) Los tanques, tubería y recipientes utilizados para el transporte de agua, deben ser de materiales apropiados para evitar la contaminación.
- c) Las aguas residuales, de desecho y pluviales deben ser eliminadas evitando que se conviertan en factores de contaminación.

14. ZONA DE ENERGÍA

Los mataderos deben contar con una zona de energía destinada a las maquinarias. Estas secciones estarán ubicadas en lugares apropiados y seguros.

15. ZONA DE SERVICIOS GENERALES Y ASISTENCIALES

Comprenderá áreas como los servicios higiénicos generales, tópico de primeros auxilios y duchas. Además comprenderá ambientes adecuados para el depósito de productos químicos utilizados en la desinfección.



ANEXO N° 4

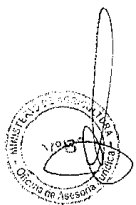
PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - HACCP

El Plan HACCP debe contener como mínimo:

1. Describir el producto. Identificar las intenciones de uso.
2. Construcción del diagrama de flujo. Verificación in situ del diagrama de flujo.
3. Identificar los peligros asociados a cada fase del proceso y todas las medidas preventivas. Análisis de los peligros que afectan la inocuidad de la carne y menudencias, los que deben controlarse en cada etapa del proceso.
El análisis de peligros debe comprender la evaluación de peligros biológicos, peligros químicos y peligros físicos.
4. Determinar los puntos de control críticos (PCC), incluirá la identificación de las medidas preventivas que se pueden implementar para controlar cada peligro; los PCC pueden ser:
 - Introducidos en el establecimiento.
 - Introducidos fuera del establecimiento, incluyendo aquellos que ocurren antes, durante y después de entrar al establecimiento.
5. Establecer los límites críticos para cada PCC (LC), los cuales estarán diseñados para asegurar que sea efectivo el control del PCC.
6. Establecer un sistema de vigilancia para cada PCC, el cual incluirá los procedimientos, frecuencias y responsables para controlar cada PCC y LC.
7. Establecer un plan de acciones correctivas, las que se adoptarán en respuesta a cualquier desviación. Para el desarrollo de cada acción correctiva se realizará un descriptivo y se designará el responsable, de manera que se asegure lo siguiente:
 - La causa de la desviación se identifica y se elimina.
 - El PCC estará bajo control después que se tome la acción correctiva.
 - Se establecen las medidas para prevenir la recurrencia.
 - Ningún producto que sea perjudicial para la salud o adulterado como resultado de la desviación, se comercializará.
8. Establecer el mantenimiento de la documentación y registros, contendrán los datos y las observaciones reales obtenidos durante la supervisión.
9. Revisión del plan HACCP, establecer procedimientos de validación y verificación.
10. Después de la validación del plan de HACCP debe ser aprobado; para ello será firmado y fechado por el representante legal del establecimiento. Esta firma significará que el establecimiento acepta y pone en ejecución el Plan. El Plan deberá firmarse una vez aprobado y después de cada modificación.
11. Entrenamiento: El personal encargado de realizar las funciones relacionadas con la implementación del Plan HACCP debe aprobar la capacitación referida al uso de los principios de HACCP aplicados a los mataderos, de acuerdo a lo que SENASA establezca.



12. Verificación Oficial del Plan HACCP. El SENASA verificará la aplicación del Plan HACCP, para lo cual realizará lo siguiente:



- Revisión del Plan HACCP;
- Revisión de los registros de los PCC;
- Revisión y determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación;
- Revisión de los límites críticos;
- Revisión de otros registros referentes al Plan HACCP;
- Observación directa o medida en un PCC;
- Toma y el análisis de la muestra para determinar que el producto cumple con los estándares establecidos;
- Observaciones en sitio.

ANEXO N° 5

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Los mataderos debe desarrollar e implementar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento – POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta, asegurando la limpieza y desinfección de las instalaciones y los equipos, antes de dar inicio a las operaciones y durante éstas.

Para su desarrollo e implementación se debe tener en cuenta lo siguiente:

1. Describir todos los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones, los cuales deben ser suficientes para evitar la contaminación de la carne y menudencias. Los procedimientos deben estar identificados como operativo o preoperativo y contener las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies, equipos y utensilios.
2. Tener fecha y la firma de la persona que tiene la autoridad en el sitio o la de un funcionario de alto nivel en el establecimiento. Los POES deben contar con fecha y firma del inicio de su implementación y también del momento en que se efectúe cualquier modificación de los mismos.
3. Especificar la frecuencia con que cada procedimiento debe llevarse a cabo e identificar a los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos.



Implementación de POES:

Los procedimientos pre-operativos se realizarán antes de iniciar las operaciones; los demás procedimientos se llevarán a cabo con las frecuencias especificadas; se monitoreará diariamente la implementación de tales procedimientos y se recurrirá a métodos de muestreo para la verificación.



Estándares de desempeño:

Se tomará las medidas necesarias para cumplir el estándar cuando tras la verificación se identifique desviaciones a través de la implementación de medidas correctivas.

En caso que nuevamente se identifique incumplimiento del POES, se reevaluará el plan de análisis de peligros y puntos críticos de control de los mataderos de las categorías 2 y 3, aplicándose además las medidas correctivas pertinente. Finalmente se adoptarán medidas sanitarias necesarias si se determina nuevamente incumplimiento de los estándares.

Registros:



Se debe mantener registros diarios para evidenciar documentadamente la implementación, monitoreo, verificación e implementación de las medidas correctivas que se hayan realizado. Los registros deben consignar la fecha y ser firmados por los responsables de su ejecución. Los registros se deben conservar durante el período que demande el levantamiento de la no conformidad y estar disponibles para su verificación por la autoridad competente.

ANEXO N° 6

REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL PROYECTO DE CONSTRUCCIÓN DE MATADEROS

El interesado debe presentar una solicitud al SENASA de su jurisdicción consignando la actividad o actividades para las que se solicita autorización (faena por especie, rendering, frigorífico) y una declaración jurada de volumen presumible de faena y/o procesamiento durante un año.

Asimismo, consignar el número del Registro Único de contribuyente o del Documento Nacional de identidad, así como el número de la Licencia Municipal de Construcción; adjuntando los siguientes documentos:

- 
- 
- a) Certificado de Zonificación y Vías, emitido por la Municipalidad distrital o provincial, de su jurisdicción.
 - b) Plano de localización del terreno a escala mínima de 1:1500 señalando las vías de acceso, fuente de agua próximas y la distancia con las edificaciones vecinas.
 - c) Planos de arquitectura detallados a la escala mínima 1:100 comprendiendo instalaciones sanitarias, eléctricas, sistema de rieles, distribución de áreas, ubicación de las maquinarias y equipos; los que deberán ser suscritos por un profesional competente.
 - d) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:
 - Materiales a usar.
 - Cronograma de avance.
 - Abastecimiento y consumo de energía eléctrica y otras formas de energía que se contemple.
 - Aprovisionamiento y consumo de agua potable, fría y caliente.
 - Sistema de tratamiento y eliminación de aguas residuales.
 - Características técnicas de las maquinarias y equipos.
 - e) Descripción del proceso de operaciones detallado por especie de animal, incluyendo flujograma.
 - f) Recibo de pago por los derechos correspondientes.

Nota: Presentar también el(los) documento(s) sobre impacto ambiental, que exija la Autoridad Competente, según el caso.

ANEXO N° 7

REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE MATADEROS Y SU RENOVACIÓN

El interesado debe presentar una solicitud al SENASA de su jurisdicción consignando la actividad o actividades para las que se solicita autorización (faena por especie, rendering, frigorífico), el número del Registro Único de contribuyente o del Documento Nacional de identidad, así como el número de la Licencia Municipal de funcionamiento; adjuntando los siguientes documentos:

- a) Descripción del proceso de operaciones detallado por especie de animal, incluyendo flujograma; sólo en caso existan variaciones respecto a lo presentado para la Autorización de construcción.
- b) Manual de Buenas Prácticas de Faenado con los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (SSOP), Programa de limpieza (incluido, entre otros, la desinsectación y desratización) y Programa de desinfección.
- c) Programa de vigilancia y control para determinación de residuos químicos y contaminantes biológicos en la carne y menudencias; sólo para mataderos de las categorías 2 y 3. En caso de los mataderos de la categoría 1, el SENASA efectuará el monitoreo correspondiente.
- d) Programa de control de plagas y Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control - HACCP vigente, emitido por la autoridad competente; sólo para mataderos de las categorías 2 y 3.
- e) Plan interno de rastreabilidad según lineamientos técnicos establecidos por el SENASA.
- f) Copia de certificados de calibración de las maquinarias, equipos e instrumentos; sólo para mataderos de las categorías 2 y 3.
- g) Declaración jurada, identificando los médicos veterinarios y demás personal que interviene en las operaciones de faenado del matadero; solicitando su empadronamiento.
- h) Recibo de pago de los derechos correspondientes.

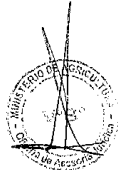



ANEXO N° 8

REQUISITOS PARA LA MODIFICACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO DE LOS MATADEROS

(REFERIDAS A LA CONSTRUCCIÓN, AMPLIACIONES DE LA CAPACIDAD DE FAENA, RENDERING, CÁMARA FRIGORÍFICA)

El interesado debe presentar una solicitud al SENASA de su jurisdicción consignando la actividad o actividades por las que solicita modificación de la Autorización Sanitaria de Funcionamiento (faena, rendering, frigorífico), el número del Registro Único de Contribuyente o del Documento Nacional de Identidad, así como el número del permiso municipal de construcción en los casos que corresponda; y adjuntando los siguientes documentos:

- 
- 
- a) Descripción del proceso de operaciones, proyectado (flujograma).
 - b) Planos de arquitectura detallados a la escala mínima 1:100 comprendiendo instalaciones sanitarias, eléctricas, sistema de rieles, distribución de áreas, ubicación de las maquinarias y equipos, los que deberán ser suscritos por un profesional competente.
 - c) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:
 - Materiales a usar.
 - Cronograma de avance.
 - Abastecimiento y consumo de energía eléctrica y otras formas de energía que se contemple.
 - Aprovisionamiento y consumo de agua potable, fría y caliente.
 - Sistema de tratamiento y eliminación de aguas residuales.
 - Características técnicas de las maquinarias y equipos.
 - d) Copia de certificados de calibración de las maquinarias, equipos e instrumentos; sólo para rendering.
 - e) Recibo de pago por los derechos correspondientes.

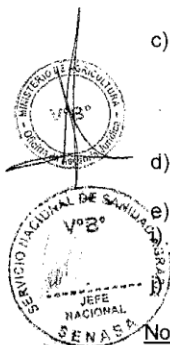
Nota: Presentar también el(los) documento(s) sobre impacto ambiental, que exija la Autoridad Competente, según el caso.

ANEXO N° 9
REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE CENTROS DE RENDERING
O CÁMARAS FRIGORÍFICAS, Y SU RENOVACIÓN

El interesado debe presentar una solicitud al SENASA de su jurisdicción consignando las actividades por las que solicita autorización, el número del Registro Único de contribuyente o del Documento Nacional de identidad, así como el número de la Licencia Municipal de funcionamiento; adjuntando los siguientes documentos:

- a) Plano de localización del terreno a escala mínima de 1:1500 señalando las vías de acceso, fuente de agua próximas y la distancia con las edificaciones vecinas.
- b) Planos de arquitectura detallados a la escala mínima 1:100 comprendiendo instalaciones sanitarias, eléctricas, distribución de áreas, ubicación de las maquinarias y equipos, los que deberán ser suscritos por un profesional competente.
- c) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:
 - Abastecimiento y consumo de energía eléctrica y otras formas de energía que se contemple.
 - Aprovechamiento y consumo de agua potable.
 - Características técnicas de las maquinarias y equipos.
- d) Memoria descriptiva de las instalaciones de refrigeración, sólo para cámaras frigoríficas.
- e) Descripción del proceso de operaciones incluyendo flujograma, sólo para rendering. Manual de Buenas Prácticas, Programa de limpieza (incluido, entre otros, la desinsectación y desratización) y desinfección.
- f) Recibo de pago de los derechos correspondientes.

Nota: Presentar también el(los) documento(s) sobre impacto ambiental, que exija la Autoridad Competente, según el caso.



ANEXO N° 10
REQUISITOS PARA LA APROBACIÓN DE LA AUTORIZACIÓN TEMPORAL DE
FUNCIONAMIENTO

El interesado debe presentar una solicitud al SENASA de su jurisdicción consignando el número del Registro Único de contribuyente o del Documento Nacional de identidad, así como el número de la Licencia Municipal de funcionamiento; adjuntando los siguientes documentos:

- a) Proyecto del Plan de Adecuación de acuerdo al formato consignado en el Anexo 11.
- b) Certificado de Zonificación y Vías, emitido por la Municipalidad distrital o provincial, de su jurisdicción.
- c) Plano de localización del terreno a escala mínima de 1:1500 señalando las vías de acceso, fuente de agua próximas y la distancia con las edificaciones vecinas.
- d) Planos de arquitectura detallados a la escala mínima 1:100 comprendiendo instalaciones sanitarias, eléctricas, sistema de rieles, distribución de áreas, ubicación de las maquinarias y equipos, los que deberán ser suscritos por un profesional competente.
- e) Memoria descriptiva que incluya lo siguiente:
 - Abastecimiento y consumo de energía eléctrica y otras formas de energía que se contemple.
 - Aprovechamiento y consumo de agua potable, fría y caliente.
 - Sistema de tratamiento y eliminación de aguas residuales.
 - Características técnicas de las maquinarias y equipos.
- f) Descripción del proceso de operaciones detallado por especie de animal, incluyendo flujograma.
- g) Recibo de pago de los derechos correspondientes.

Nota: Presentar también el(los) documento(s) sobre impacto ambiental, que exija la Autoridad Competente, según el caso.



ANEXO Nº 11
ESTRUCTURA DEL PLAN DE ADECUACIÓN

Nombre del Establecimiento:

Nombre del Titular que propone el Plan bajo responsabilidad:

médico veterinario:

Fecha de inicio:

Fecha de término:



Artículo(s) incumplido(s)	Acción(es) correctiva(s) / etapas	Fecha de Cumplimiento
<i>Indicar el artículo correspondiente</i>	<i>Describir las acciones específicas a realizar inclusive si es pertinente por etapas.</i>	<i>Para la acción específica o para cada etapa si así se propuso la acción correctiva.</i>



Firma del titular solicitante del Registro: Nº.- de DNI:

Firma del médico veterinario: Nº.- de DNI:

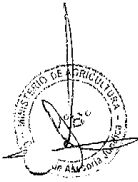
ANEXO N° 12

CUPO DE FAENA

El cupo de faena lo determinará el SENASA teniendo en cuenta, entre otros, las siguientes consideraciones:

- a. Superficie total en metros cuadrados (m^2) de los corrales por especie.
- b. Capacidad en metros cúbicos (m^3) de agua potable disponible en el matadero. Se tomará en cuenta para el cálculo, la capacidad de los tanques de reserva más lo disponible de la red pública.
- c. Longitud del sistema de rieles y cámara de frío.
- d. Capacidad de tratamiento de residuos sólidos y líquidos.

El valor que determina el cupo de faena se establece por el menor valor obtenido de esta evaluación. La determinación del cupo de faena, será consignada en la Autorización Sanitaria de Funcionamiento del matadero.



ANEXO N° 13
CAUSAS DE COMISOS Y CONDENAS

CAUSAS DE COMISOS DE CARCASAS Y ORGANOS

1. Sangría deficiente
2. Coloración anormal
3. Estados febriles persistentes
4. Animales que lleguen muertos o que mueran en los corrales del matadero.
5. Animales en estado agónico o en sufrimiento y que su diagnóstico permita su rendering.
6. Paratuberculosis.
7. Actinomicosis y actinobacilosis con caquexia o metástasis.
8. Acetonemia.
9. Eclampsia.
10. Anemia avanzada con emaciación.
11. Anemia con emaciación o con edema de los músculos o tejido conjuntivo.
12. Leucemia o pseudo-leucemia.
13. Cuando despiden olor intenso o repulsivo, originado por sustancias ingeridas, administradas o relacionadas con los órganos de la reproducción.
14. Cisticercosis en grado tal que no pueda ser utilizadas para obtener manteca (porcinos) o sebo (otras especies).
15. Sarcocystiosis o sarcosporidiosis (sacos de Miescher). Quedan exceptuados los casos de carnes infectadas con quistes de sarcocystes, siempre y cuando se siga el siguiente procedimiento:
 - Cocción a 60 C°
 - Congelación a menos diez (-10 C°) grados centígrados por diez días, y
 - El producto sea transformado en charqui o chalone.
16. Otras alteraciones que en la evaluación veterinaria se determine como causas de comiso.

NOTA: Quedan exceptuados del decomiso las carcasas y demás órganos de aquellos animales que habiendo reaccionado a la prueba de tuberculina no presenten lesiones macroscópicas, en cuyo caso se hará el deshuesado completo de toda la carcasa, destinando la carne y menudencias, no afectados para el consumo humano. Este mismo procedimiento se aplicará cuando se detecte tuberculosis en un ganglio o en un hueso.

CAUSAS DE CONDENA PARCIAL DE CARCASAS Y ORGANOS

1. Pigmentación anormal o traumatismos graves.
2. Actinomicosis o actinobacilosis.
3. Tumores, abscesos y heridas supurantes localizados.
4. Hidatidosis.
5. Artritis o poliartritis localizadas, no asociadas con infecciones sistémicas.
6. Equinocosis.
7. Metritis y mastitis.
8. Pericarditis traumática e infecciosa.
9. Neumonía y pleuresía simple.
10. Distomatosis.
11. Otras parasitosis focalizadas.
12. Presencia de contaminantes.



13. Otras alteraciones que en la evaluación veterinaria se determine como causas de condena parcial.

CAUSAS DE CONDENA TOTAL DE CARCASAS Y ORGANOS

1. Carbunco bacteridiano. En este caso, se condena la piel.
2. Carbunco sintomático.
3. Septicemia hemorrágica.
4. Gangrena gaseosa.
5. Piemia y septicemia.
6. Piroanaplasmosis asociada con caquexia.
7. Leptospirosis.
8. Hemoglobinuria bacilar.
9. Rabia.
10. Tétano.
11. Entorotoxemia.
12. Poliartritis de los terneros.
13. Fiebre catarral maligna.
14. Enteritis infecciosa de los animales jóvenes.
15. Edema maligno.
16. Paratuberculosis con caquexia.
17. Cualquier forma de tuberculosis acompañada de caquexia.
18. Lesiones tuberculosas que indican el colapso de la resistencia o diseminación linfohemática.
19. Metritis y mastitis aguda con septicemia.
20. Salmonelosis en todas las especies.
21. Erisipela porcina aguda.
22. Tumores diseminados.
23. Mioglobinuria.
24. Ictericia grave con degeneración parenquimatosa de los órganos.
25. Triquinosis.
26. Meningitis cerebro-espinal.
27. Encefalomielitis infecciosa.
28. Adenitis equina concomitante con otras lesiones.
29. Tripanosomiasis.
30. Hemoglobinuria paroxística.
31. Linfangitis ulcerosa concomitante con otras lesiones.
32. Tumores malignos.
33. Cualquier otra enfermedad acompañada de lesiones inflamatorias agudas generalizadas.
34. Otras alteraciones que en la evaluación veterinaria se determine como causas de condena total.
35. Encefalopatías Espongiformes Transmisibles



ANEXO N° 14
DETERMINACIÓN DE LOS MONTOS DE LAS MULTAS

Las infracciones al presente Reglamento serán sancionadas con multa expresada en fracciones o enteros de la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) vigente y calculados al momento del pago efectivo de la misma. Asimismo, conjuntamente con la sanción, podrá disponerse con carácter complementario:

1. La suspensión o cancelación de los registros o autorizaciones correspondientes.
2. El comiso o disposición final de los animales o productos objetos de la infracción.
3. La clausura de establecimientos.
4. La publicación de las sanciones impuestas en el Diario Oficial El Peruano u otro medio de comunicación escrita de circulación nacional o regional.

En caso de reincidencia, se duplicará la multa inmediata anterior impuesta y, de ser el caso, se aplicarán medidas complementarias adicionales.

Las infracciones tipificadas en el artículo 100° del presente reglamento fueron clasificadas en cuatro niveles: leves, moderadas, severas o graves y críticas o muy graves, teniendo en cuenta diversos factores agravantes tales como: la gravedad de la infracción, el impacto producido, el beneficio obtenido por el infractor, la capacidad económica del infractor y la condición de intencionalidad, entre otros.

Se establecieron escalas de multas para cada nivel, el rango de los montos de las multas establecidas será fraccionado en tres partes, con el propósito de establecer de modo proporcional, los rangos aplicables a cada una de las categorías de los mataderos. A la categoría 1 le corresponderá la tercera parte inferior del rango, mientras que a la categoría 2 le corresponderá el segundo tercio y a la categoría 3 la tercera parte superior del rango, de la siguiente manera:

Nivel	Escala de multas	
a) Faltas leves	3%	20%
b) Faltas Moderadas	10%	100%
c) Faltas Severas o graves	40%	200%
d) Faltas Críticas o Muy graves	100%	300%

Ejemplo con UIT S/ 3650						
Nivel	Mataderos Clase A		Mataderos Clase B		Mataderos Clase C	
a)	S/. 110	S/. 316	S/. 316	S/. 523	S/. 523	S/. 730
b)	S/. 365	S/. 1,460	S/. 1,460	S/. 2,555	S/. 2,555	S/. 3,650
c)	S/. 1,460	S/. 3,407	S/. 3,407	S/. 5,353	S/. 5,353	S/. 7,300
d)	S/. 3,650	S/. 6,083	S/. 6,083	S/. 8,517	S/. 8,517	S/. 10,950

El SENASA establecerá los lineamientos para la correcta ejecución del procedimiento sancionador así como también para la determinación exacta de la cuantía de la multa a aplicar en cada caso.



ANEXO 4

PANEL FOTOGRAFICO DE LA INVESTIGACION

REQUISITOS GENERALES DE LOS MATADEROS

- AGUA POTABLE

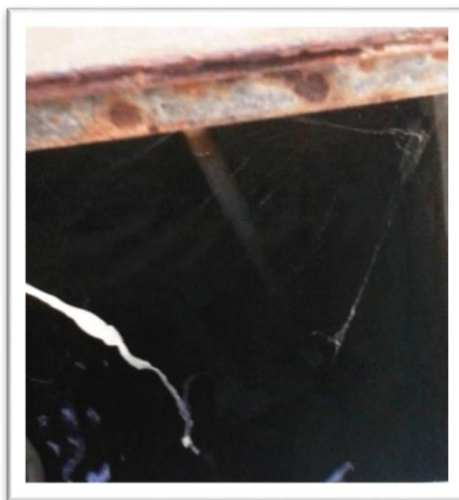


Foto 1. Almacenes de agua predisponen a la contaminación

- EFLUENTES



Foto 2. Canaletas de desagüe sin rejillas (Izquierda).



Foto 3. Líneas de drenaje sin malla metálica para el control de roedores (Derecha).

- **TECLES Y SISTEMA DE RIELES**



Foto 4. Sistema de rieles con pintura resquebrajada

- **VENTILACION**



Foto 5. Las aberturas para la circulación del aire con tamiz deteriorado.

DISEÑO DE LOS MATADEROS

- **ZONA DE ACCESO**



Foto 6. No existe un control de animales durante el faenado.

- **ZONA DE ABASTECIMIENTO**



Foto 7. Corral de bovinos desprovisto de techo.

- **ZONA DE FAENADO**



Foto 8. Ángulo recto entre el piso y las paredes predisponen la suciedad.



Foto 9. Sección de sangrado de ovinos y caprinos (Izquierda).



Foto 10. Sección de escaldado y pelado (Derecha).



Foto 11. Falta de separación física entre la zona limpia y la zona sucia.



Foto 12. Sección limpieza de carcazas de ganado menor (Izquierda).



Foto 13. Sección de limpieza de menudencias (Derecha).

- ZONA DE PIELES



Foto 14. Las pieles permanecen en la sala de faenado durante el proceso.

- ZONA DE INCINERACION Y DIGESTOR



Foto 15. Incinerador inoperativo

- ZONA DE RESIDUOS SOLIDOS



Foto 16. Los residuos sólidos son arrojados al medio ambiente.